



Crottin en aumonière



Entrée



4



20 min

Ingrédients

- 4 Crottins
 - 4 crêpes
 - Chou blanc râpé
 - Chou rouge râpé
 - 4 branches de ciboulette
 - Huile d'olive
 - Citron, sel et poivre
-
- ▶ Placer au centre d'une crêpe pas tout à fait cuite à point un crottin, refermer la crêpe avec un lien de ciboulette.
 - ▶ Faire fondre au four pendant 10 minutes.
 - ▶ Sur un plat, mettre 1 rangée de chou blanc, 1 rangée de chou rouge, assaisonner de sel, poivre, huile d'olive et citron.
 - ▶ Poser sur le dessus les aumonières.