

# FROMAGE FRAIS À LA LYONNAISE

Accompagnement idéal de pommes de terre «en robe des champs», de crudités ou à déguster nature avec du pain de campagne grillé.

pour 6 personnes

1 faiselle du Ramier

1 échalote

1 gousse d'ail

1 botte de ciboulette

5 cl d'huile d'olive

3 cl de vinaigre de vin rouge

Sel, poivre

- 1 Épluchez et ciselez l'échalote
- 2 Épluchez et hachez l'ail
- 3 Ciselez la ciboulette
- 4 Dans un récipient, fouettez la faiselle préalablement égouttée avec l'échalote, l'ail, la ciboulette, le vinaigre et l'huile d'olive puis salez et poivrez.
- 5 Laissez reposer au réfrigérateur et mélangez à nouveau avant de servir



LA FERME  
DU  
RAMIER

Vente à la ferme du lundi au samedi  
de 9h à 13h et de 15h à 18h30

Pour plus de renseignements : 05 63 03 14 49

[www.latomeduramier.com](http://www.latomeduramier.com)