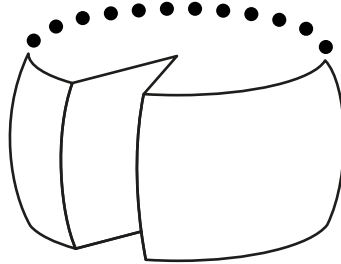


# Chèvre



---

*Le fromage frais, aux notes fleuries, c'est l'appel de la montagne, où les sentiers sont bordés de campanules bleues et de digitales pourpres. On se sent comme la chèvre de monsieur Seguin, à la robe toute blanche. Les grains de caviar nacrés prêtent leur couleur à ses petits sabots vernis.*

---

Pour 2 personnes  
Temps de préparation: 5 minutes

125 g de Caviar Baeri fermier  
2 chèvres frais  
Fleur de sel  
Huile d'olive fruitée

Émiettez le chèvre frais dans deux assiettes. Ajoutez-y quelques grains de fleur de sel et un trait d'huile d'olive.

Déposez du caviar sur ces sommets enneigés. Dégustez sans attendre.