

MORETUM



Temps de préparation : 40

Temps de cuisson : 0

Préparation

Préparation avec mortier :

1. Écraser les gousses d'ail.
2. Ajouter les herbes hachées et piler.
3. Ajouter le fromage coupé en petits dés et piler.
4. Mélanger la pâte.
5. Ajouter l'huile en filet fin jusqu'à ce que le mélange l'absorbe.

Préparation avec Thermomix ou mixeur :

1. Mixer l'ail et les herbes avec un peu d'huile.
2. Ajouter le fromage et la moitié de l'huile.
3. Ajouter l'huile en filet fin jusqu'à obtenir la texture désirée.

Ingrédients utilisés dans cette recette :

20 g de menthe
10 g de feuilles de céleri
20 g de persil
50 g de basilic
250 g de fromage de vache mi-affiné au lait cru
250 g de fromage de vache affiné au lait cru
200 ml d'huile d'olive vierge extra de Minorque
4 gousses d'ail
10 ml de garum

Conservation : Conserver au réfrigérateur à 4 °C.