

Bûche de fromage de chèvre aux herbes et aux arachides



Si vous prévoyez recevoir quelques invités seulement, réduisez les quantités de moitié pour ne faire qu'une petite bûche de fromage de chèvre.

Temps de préparation : 10 minutes

Donne 1 bûche

Ingrédients :

1	paquet de 300 g de fromage de chèvre à température ambiante	1
1	citron	1
¼ tasse	tomates séchées épongées et hachées finement	60 ml
½ c. à thé	poivre noir	2 ml
3 c. à s.	persil haché finement et ciboulette émincée	45 ml
⅓ tasse	arachides hachées finement, rôties de préférence	75 ml

Préparation :

1. Réduire le fromage de chèvre en purée dans un bol de taille moyenne. Prélever un zeste fin du citron et l'ajouter au fromage de chèvre avec les tomates séchées et le poivre. Mélanger le tout. Façonner une bûche d'environ 23 cm (9 po) avec le fromage de chèvre.
2. Mélanger les herbes et les arachides dans un petit bol. Déposer le mélange d'arachides sur une pellicule plastique assez grande pour recouvrir le fromage de chèvre. Enduire uniformément la bûche de fromage de chèvre du mélange d'herbes et d'arachides, puis l'envelopper dans la pellicule plastique. Réfrigérer pendant environ 1 heure. Servir avec des tranches de baguette ou des craquelins.