

## Tartinade de chèvre au basilic et à l'ail.

- 200g de chèvre frais
- 1 gousse d'ail
- 10 feuilles de basilic
- du poivre



■ *Beignets de morue à l'antillaise.*

Vous pouvez ajouter un peu de crème fraîche pour rendre la préparation plus onctueuse.

■ Epluchez et dégermez la gousse d'ail, puis écrasez-la. Essuyez les feuilles de basilic et hachez-les grossièrement au couteau.

■ Dans un saladier, écrasez le chèvre à la fourchette. Ajoutez le basilic et l'ail. Poivrez et mélangez bien.

■ Tartinez des tranches grillées de pain.