



# CITRON NOIR MOELLEUX

*Recette fraîche et parfumée*

Le citron noir moelleux, fermenté naturellement à basse température, révèle des notes profondes, balsamiques et acidulées. Idéal pour sublimer des plats simples.



PRÉPARATION  
15 min



CUISSON  
10 min



PORTIONS  
2-4 pers.



DIFFICULTÉ  
Facile

## INGRÉDIENTS

- 2 citrons noirs moelleux Umami
- 250 g de ricotta ou de chèvre frais
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à café de miel
- Poivre noir fraîchement moulu
- Pain de campagne grillé ou crackers
- Quelques feuilles de thym ou de basilic (optionnel)

## PRÉPARATION

- ① Couper le citron noir en petits dés (retirer les pépins si nécessaire).
- ② Dans un bol, mélanger la ricotta avec un filet d'huile d'olive et le miel. Poivrer selon le goût.
- ③ Ajouter la moitié des dés de citron noir à la préparation et mélanger délicatement.
- ④ Tartiner généreusement sur du pain grillé ou des crackers.
- ⑤ Parsemer du reste de citron noir et ajouter quelques feuilles de thym ou de basilic.
- ⑥ Servir en entrée, à l'apéritif ou en accompagnement de poissons grillés.



### ASTUCE

Le citron noir se marie à merveille avec les fromages frais, le poisson, les légumes rôtis ou même les pâtes. Une petite quantité suffit pour transformer un plat.