

Smoothie au chèvre



Très frais en bouche, parfumé grâce au sumac et au riz grillé en poudre, se déguste plutôt froid sans être glacé et si vous les préparez à l'avance, je vous conseille de mettre sur la table des [longues cuillères à cocktail](#).

1 petit billy
100 ml de jus de pamplemousse
1 cs de nuoc mam
10 g de menthe
Riz grillé en poudre
Sumac

Lavez la **menthe** et effeuillez-la.

Pressez un demi **pamplemousse**.

Dans un blender, mélangez le jus de pamplemousse et le **petit billy** ou n'importe quel fromage de chèvre ou de brebis frais.

Ajoutez le **nuoc mam** et les feuilles de menthe.

Mixez pour obtenir un **appareil lisse**.

Versez dans le verrine ou des **tubes à essai** (ou éprouvettes).

Saupoudrez de **sumac** ou de **riz grillé en poudre**. Il est préférable d'utiliser une épice forte en goût sinon elle améliorera le décor mais ne changera rien au goût.

J'ai fais un essai avec de la **poudre d'ortie**, pas concluant à l'inverse du sumac et surtout du riz grillé en poudre mon préféré.

Le riz grillé en poudre se trouve facilement dans les **épiceries asiatiques** Belleville pour moi mais aussi Tang Frères et pour ceux bien plus courageux, grillez des grains de riz à sec au four et les moule très fins.

Un apéro frais, sans difficulté qui accompagnera merveilleusement toutes les bouchées que vous allez préparer.

Pour ajouter un peu de couleur au support, j'ai saupoudré de **curcuma**. Lancez-vous, faites vous plaisir et n'oubliez jamais les petits détails de déco sans non plus y passer des heures.

Vous pouvez trouver les éprouvettes et le support chez [Habitat](#)