

<http://cooknjazz.canalblog.com>

## Chèvres marinés pour l'apéro



Cook'n Jazz

### **Ingrédients :**

- un pot de confiture vide
- une trentaine de petits chèvres bien secs (à défaut, les faire sécher quelques jours à l'air libre)
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de romarin ( le fidèle !)
- 1 branche de thym
- de l'huile d'olive

### **Réalisation :**

- disposer les chèvres, les gousses d'ail épluchées et coupez en 2, le romarin et le thym dans le pot de confiture
- couvrez avec de l'huile d'olive de bonne qualité
- Fermez le pot et laissez mariner au moins une semaine