

SALADES D'ENDIVES POÊLÉES ET CRUES, SAUCE AU BLEU

POUR 4 PERSONNES

INGREDIENTS

- 12 petites endives
- sel, poivre
- 1 c. à soupe de fromage blanc
- 1 pomme granny smith
- 100 g de cerneaux de noix
- 100 g de roquefort ou gorgonzola
- Huile de noix
- Huile d'olive
- 100 g de tomme de chèvre

REALISATION

- Couper en 2 dans le sens de la longueur 8 endives
- Les faire revenir de chaque côté et colorer dans une poêle
- Terminer la cuisson en couvrant, assaisonner
- Séparer les feuilles des endives restantes et les disposer dans les assiettes
- Ajouter 4 endives cuites dans chaque assiette
- Mélanger bleu et fromage blanc, ajouter 1 c. à soupe d'huile de noix, assaisonner
- Répartir la sauce sur chaque assiette
- Parsemer de dés de tomme de chèvre, de lamelles de pomme taillées à la mandoline et de quelques cerneaux de noix.



LE TRUC DU CHEF

**SUR CETTE BASE CRU/CUIT,
LAISSER VOGUER VOTRE
IMAGINATION CRÉATRICE !!**