

Verrine d'Endives à la Fourme et Éclats de Noix

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- FOURME D'AMBERT	100g
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1 c à soupe
- CHICON(S)	2
- VINAIGRE DE CIDRE	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	1/2 c à soupe
- CERNEAU(X) DE NOIX	qq
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez la fourme d'Ambert en petits dés.
- Ajoutez la crème, salez un peu et poivrez.
- Ecrasez le tout à la fourchette. Réservez.
- Coupez très finement les endives sans le cœur amer.
- Assaisonnez la julienne de chicon avec le vinaigre de cidre et l'huile. Salez et poivrez.
- Répartissez la salade dans les verrines puis surmontez du mélange bleu-crème.
- Concassez les cerneaux de noix et déposez-les au sommet des verrines.
- Servez sans attendre.

