

Verrines d'Endives-pommes à la Fourme d'Ambert et aux Cacaahuètes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- CHICON(S)	2
- POMME(S) JONAGOLD	1
- FOURME D'AMBERT	200g
- CACAHUÈTES	2 c à soupe
- VINAIGRETTE	1-2 c à soupe (DI-109)
- CITRON(S)	1

Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer. Taillez-les alors très finement pour obtenir une salade.
- Ajoutez la vinaigrette et mélangez. Réservez au frais.
- Pelez et coupez la pomme en petite brunoise (petits dés). Arrosez avec le jus du citron.
- Coupez enfin le fromage en petits dés et intégrez-les aux dés de pomme.
- Concassez les cacahuètes au pilon.
- Montez les verrines en déposant une première couche de salade de chicons, puis surmontez avec le mélange pomme-fromage et terminez en saupoudrant quelques cacahuètes concassées.

