

Verrine d'Endives, Espuma au Saint Agur et Eclats de Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 5 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|--------------------|
| - CHICON(S) | 1-2 |
| - CITRON(S) | 1 c à soupe de jus |
| - SAINT AGUR (FROMAGE) | 1 c à soupe |
| - CRÈME FRAÎCHE | 1 c à soupe |
| - CERNEAU(X) DE NOIX | qq. |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nettoyez et coupez le(s) chicon(s) en fines lamelles.
- Arrosez-les de jus de citron puis salez et poivrez.
- Répartissez-les ensuite dans 4 verrines.
- Dans un bol, mélangez la crème et le Saint-Agur. Emulsionnez légèrement à l'aide d'un petit fouet.
- Nappez les chicons de ce mélange puis concassez quelques noix sur le tout.

Remarque:

Pour 4 verrines

