

Fiche
Recettes par les **Centres de Loisirs**

Endives garnies aux pommes,
miel et chèvre

Endives garnies à la truite fumée,
citron et ciboulette

S
saveurs
Pyrénées Audoises

4 personnes

Ingrédients

- 2 endives
- 3 pommes
- 2 cuil. à soupe miel liquide
- 2 fromages chèvre frais

4 personnes

Ingrédients

- 2 endives
- 3 pommes
- 2 cuil. à soupe miel liquide
- 2 fromages chèvre frais

Progression de la recette

- Oter les feuilles des endives une à une et les disposer dans une plateau
- Eplucher et couper les pommes en petits dés
- Couper le fromage de chèvre en petits morceaux
- Dans un saladier, mélanger les pommes, le chèvre et le miel
- Dresser la garniture dans les feuilles d'endives

Progression de la recette

- Oter les feuilles des endives une à une et les disposer dans un plateau
- Couper les tranches de truite fumée en petits morceaux
- Presser le jus d'un demi citron
- Dans un saladier, mélanger la truite fumée, le citron et ciseler la ciboulette
- Dresser la garniture dans les feuilles d'endives