

Endives au cottage cheese, poires et noix



Type	Pièces	Temps de préparation	Temps de cuisson
Apéro	40	15 min	0 min

RECOMMANDATIONS

Mettre les petites feuilles des endives rouges dans les blanches (et vice-versa) donnera de l'allure à vos préparations.



INGREDIENTS

6-8 endives

500 g de cottage cheese

2 poires

jeunes pousses

1 bouquet d'herbes fraîches

sel et poivre

20 noix

INSTRUCTIONS

- 1 Nouer son tablier, se laver les mains et lire une fois la recette jusqu'au bout ;)
- 2 Prélever une quarantaine de grosses feuilles d'endives, mettre les plus petites de côtés.
- 3 Ciseler les herbes, couper les poires en petits cubes puis mélanger avec le cottage cheese, un peu de sel et poivre. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- 4 Décortiquer les noix. Légèrement torrifier à sec les cernaux dans une poêle.
- 5 Disposer une petite feuille dans une grande puis garnir de préparation au fromage. Finir en décorant de jeunes pousses et de noix.
- 6 Disposer sur la table de présentation
- 7 Nettoyer son poste de travail et passer au poste suivant