

DFM 930 CHAUD DEVANT 2020

« Les Bons Petits Plats de Francette »

Barquettes d'endives croustillantes

Préparation : 20min, Cuisson : 20min, Pour : 6 Personnes

Ingrédients :

Pour les barquettes : 3 endives, 1 petite pomme rouge, 1 pomelo, 2 branches de céleri, 1 cuillère à café de moutarde, 1 cuillère à café de miel, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 poignée de pousses d'oseille rouge.

Pour le crumble : 50g de biscuits Spéculoos, 50g de noisettes, 60g de fourme d'Ambert.

Mixer les biscuits Spéculoos avec les noisettes et la fourme d'Ambert jusqu'à obtenir une pâte à crumble. Disposer de grosses miettes de cette pâte sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé et mettre au four préchauffé à 180°C pour 20min de cuisson. Laisser refroidir.

Pendant la cuisson du crumble, laver les branches de céleri et la pomme puis les couper en petits dés. Les déposer dans un saladier.

Peler le pomelo à vif au-dessus d'un bol (pour récupérer le jus), prélever les quartiers en les délogant de leur membrane puis couper ces «suprêmes» en petits morceaux. Les mélanger aux dés de pommes et de céleri.

Préparer la sauce : mélanger le jus de pomelos récupéré avec la moutarde, le miel et l'huile d'olive.

Enlever les premières feuilles des endives, couper le pied des endives et détacher délicatement les autres feuilles. Les garnir de la préparation pomme-pomelo-céleri, arroser d'un peu de sauce et parsemer de miettes de crumble. En option : ajouter de jeunes pousses d'oseille rouge pour décorer

Astuce : Une recette pour l'apéro : préparez tous les ingrédients dans des coupelles et laissez chaque convives garnir ses feuilles d'endives à sa guise !