

Endives apéritives



15min



Facile



Bon marché

Par Milesi christelle

Petite barquette facile à réaliser, toute simple, fraîche et légère à savourer à l'heure de l'apéritif.

Ingrédients

4 personnes

2 endives
150 g de ricotta ou Cottage Cheese
1 c. à s. de persil ciselé
1 c. à c. de graines de sésame
Sel ou sel fin

2 pommes (petites)
1 c. à s. de crème fraîche légère
1 c. à c. de baies roses
1 citron (le jus)
Poivre

Préparation



Préparation : 15min

1

Concasser les noix, noisettes, amandes et les baies roses.
Peler, épépiner et couper les pommes en petits dés. Les arroser avec le jus de citron (réserver).
Nettoyer les endives, retirer les feuilles abîmées puis les détacher.

2

Dans un bol, fouetter la ricotta avec la crème, ajouter le persil, saler et poivrer.
Garnir chaque feuille avec la préparation à la ricotta.
Déposer dessus quelques petits dés de pommes et une pincée de baies roses ou noix, noisettes, amandes ou des graines de sésame doré.

3

Disposer les barquettes d'endives apéritives sur un plat de service et réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes environ avant de servir.

Conseils

Remplacer les pommes par des poires ou mélanger les deux fruits.
Des grains de raisins blancs peuvent également convenir à ces barquettes d'endives.