

Amuse-bouche d'Endives

Préparation : 25mn

Préparez des barquettes d'endives pour l'apéritif.
Effeuiliez les endives, gardez les grandes feuilles pour les remplir des différents mélanges d'ingrédients.
Servez frais.

Au roquefort pour 2 personnes

Ingrédients :

3 endives
50 g de roquefort
50 g de crème
Cerneaux de noix
Sel, poivre

Ecrasez le roquefort et mélangez avec la crème,
Poivrez.
Remplissez les feuilles d'endives
Décorez avec des cerneaux de noix et du persil.

Au crabe pour 4 personnes

Ingrédients

2 endives
100 g de chair de crabe
1 avocat
2 tomates
1 yaourt nature
1 citron
Ciboulette ciselée, sel, poivre

Epépinez les tomates,
Enlevez la chair de l'avocat et détaillez l'ensemble en petits dés.
Emiettez la chair de crabe, arrosez avec la moitié du jus de citron.
Salez, poivrez et mélangez tous les ingrédients délicatement.
Dans un bol, mélangez le yaourt avec le reste du jus de citron et la ciboulette,
Salez, poivrez.
Tapissez le fond des feuilles d'endives avec un peu de yaourt
Remplissez du mélange de crabe.