BARQUETTES D'ENDIVES CROUSTILLANTES



Laissez de côté la traditionnelle salade d'endives pour cette recette originale !
Les plantes hivernales sont ici utilisées comme contenants,
puis garnies avec des fruits et légumes de saison.
Une entrée aux saveurs sucrées-salées dont vous allez raffoler !

Les ingrédients de la recette

- **3 endives**
- **1 petite pomme rouge**
- **1 pomelo**
- **1 à 2 branches de céleri**
- **1 cuillère à café de moutarde**
- **1 cuillère à café de miel**
- **1 cuillère à soupe d'huile**



Pour le crumble :

- **50 g de spéculoos**
- **50 g de noisettes**
- **60 g de fourme d'Ambert**

La préparation de la recette

1. Mixez les biscuits spéculoos avec les noisettes et la fourme d'Ambert jusqu'à obtenir une pâte à crumble.

2. Disposez de grosses miettes de cette pâte sur une plaque à four recouverte de papier cuisson et mettez au four préchauffé à 180°C pour 20 minutes de cuisson. Laissez refroidir.

3. Lavez les branches de céleri et la pomme, puis coupez-les en tous petits dés. Déposez-les dans un saladier.

4. Pelez le pomelo à vif. Au-dessus d'un bol (pour conserver le jus), prélevez les quartiers en les délogeant de leur membrane puis coupez ces "suprêmes" en petits morceaux.

5. Mélangez-les aux dés de pommes et de céleri.

6. Préparez la sauce : mélangez le jus de pomelo récupéré avec la moutarde, le miel et l'huile d'olive.

7. Enlevez les premières feuilles des endives, coupez le pied et détachez délicatement les feuilles.

8. Garnissez-les de la préparation pomme-pomelo-céleri, arrosez d'un peu de sauce et parsemez de miettes de crumble.