

Barquettes d'endives au roquefort et aux noix

10 pièces

- 10 petites feuilles d'endive
- 100g de roquefort
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 10 noix.



■ Feuilles d'endive tartinées de crème de roquefort surmontées d'un cerneau de noix

■ Cassez les noix, récupérez 10 cerneaux, et hachez le reste au couteau.

■ Ecrasez le fromage à la fourchette avec la crème fraîche et les noix hachées.

■ Disposez un peu de préparation sur chaque feuille d'endive, surmontée d'un cerneau de noix.

A déguster lors de l'apéro ou d'un buffet. Vous pouvez ajouter de petits morceaux de poire.