

Verrines



au Bleu d'Auvergne

Ingrédients

- Bleu d'Auvergne
- Crème fraîche
- 1 verre de Porto
- Cerneaux de noix
- Endives blanches et carmines

Préparation

- Mixer le Bleu d'Auvergne avec les cerneaux de noix, la crème fraîche et le Porto.
- Garnir des feuilles d'endives.

Sur une assiette de présentation, on pourra alterner des feuilles d'endives rouges et blanches.