

Verrines

à l'émincé d'endives

Ingrédients

- Endives
- Champignons de Paris frais
- Jus de citron
- Jus de pamplemousse
- Tomates cerise
- Cerneaux de noix
- Crème fraîche
- Sel
- Poivre

Préparation

- Emincer les endives.
- Couper les champignons en fine brunoise.
- Arroser de jus de citron et pamplemousse.
- Puis mettre la crème fraîche.
- Saler.
- Poivrer.
- Mettre l'émincé d'endives dans le fond des verrines.
- Puis mettre les champignons.
- Décorer avec les tomates cerise et les cerneaux de noix.