



BARQUETTES D'ENDIVES AU SAUMON

Ingrédients

30 feuilles d'endives
5 gros radis ronds
10 tranches de saumon fumé
100 g de chair de pomme de type Granny Smith
100 g de chèvre frais
2 citrons verts
2 branches d'aneth
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre

Préparation

Tailler la chair de pomme verte en petits cubes. Mettre les dès de pomme dans un petit bol et les arroser de jus de citron vert afin d'éviter que la chair s'oxyde.
Couper la tranche de saumon en petits morceaux.
Couper la base des endives et les effeuiller.
Détacher les pluches d'aneth.
Laver les radis puis les couper en tranches.
Dans un bol, mélanger les morceaux de saumon fumé avec les dès de pomme, le chèvre frais émietté, du sel et du poivre.
Garnir les feuilles d'endives avec la préparation à base de saumon. Décorez d'une rondelle de radis. Arroser l'ensemble d'un filet d'huile d'olive. Décorer d'un peu d'aneth.

