

Ingrédients

4 figes fraîches
120g de fromage bleu Rassembleu (ou autre)
20 feuilles d'endives jaunes
2 pommes de saison
30g de noix de Grenoble en morceaux
Sel, poivre et persil frais

Vinaigrette au miel :
50ml d'huile d'olive
50ml d'huile végétale
30ml de miel liquide
10g de moutarde de Dijon
½ gousse d'ail hachée
Sel et poivre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : aucun

Nombre de portion : 4

Préparation

Découper les figes en dent de loup.

Vider l'intérieur de la base des figes et hacher la chair récupérée.

Mélanger au fromage bleu tempéré et farcir les figes avec le mélange obtenu. Réserver au frais.

Faire la vinaigrette au miel en mélangeant bien tous les ingrédients dans un bol et réserver au frais jusqu'au moment de dresser.

Dans un bol, mélanger les feuilles d'endives émincées dans le sens de la longueur, les pommes coupées en dés, les noix de Grenoble et la vinaigrette au miel. Saler et poivrer au goût.

Dresser la salade d'endives dans une assiette avec, en accompagnement, la figue farcie au fromage bleu et quelques fleurs comestibles.



Figues farcies au
fromage bleu et salade
d'endives aux pommes
et noix de Grenoble

VAL MONT

Depuis 1958