

Raisins farcis de fromage frais, salade d'endive

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les grains de raisin :

30 grains de raisins sans pépin, 200g de fromage de chèvre frais, huile de noisette, fleur de sel

Pour la salade :

4 endives, 1 pomme, 1 poire, sel, vinaigre balsamique blanc, crème fraîche, huile d'olive

Les raisins :

Former à la main 30 petites boulettes de fromage de chèvre frais de la taille d'une noisette.

Couper les raisins en 2 dans la longueur et retirer les pépins si nécessaire.

Coller les ½ raisin à la boulette de fromage comme on ferait pour des fruits déguisés en pâte d'amande pour Noël. Réserver.

La salade :

Emincer finement les endives.

Ajouter la pomme et la poire râpées.

Assaisonner de sel, vinaigre balsamique blanc, d'huile d'olive et d'un peu de crème.

Dressage :

Déposer les endives dans un saladier en étalant bien le dessus à plat.

Poser dessus les raisins de façon harmonieuse.

Finir avec un trait d'huile de noisette et quelques grains de fleur de sel.