



FIGUE FARCIE AU FROMAGE BLEU « RASSEMBLEU » SA SALADE D'ENDIVES AUX POMMES ET GRENOBLE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 figue fraîche
- 120 g de fromage « Rassembleu » des Laurentides
- 20 feuilles d'endives jaunes
- 2 pommes de saison
- 30 g de noix de Grenoble (en morceaux)
- Q.S. sel, poivre et persil frais

Vinaigrette au miel :

- 50 ml d'huile d'olives
- 50 ml d'huile végétale
- 30 ml de miel liquide
- 10 g de moutarde de
- 50 ml de vinaigre de cidre de pommes
- $\frac{1}{2}$ gousse d'ail hachée
- Q.S. sel et poivre

MÉTHODE :

- Découper les figues en dents de loup. Vider l'intérieur de la base des figues et hacher la chair récupérée. Mélanger avec le fromage bleu tempéré et farcir les figues 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.

MONTAGE :

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

Note du chef :

Cette petite entrée est simple à faire et idéale pour recevoir lors de journées chaudes d'été. Accompagnez le plat d'un bon petit Chardonnay frais et le tour est joué...

Simon Renaud, chef exécutif

Hôtel Delta Montréal

Téléphone : (514) 286-1517