AMUSES-BOUCHE ENDIVES ET ALGUES

Ingrédients :

1 bocal de haricots de mer
200 g de fromage frais type « petit Billy »
2 cs de crème
1 cs de noix concassées
2 figues sèches finement hachées
1 cs de persil la mer
Sel, poivre
1 ou 2 endives selon la taille

Préparation :

Rincer les haricots de mer et les trier : hacher finement les plus gros et réserver les plus fins pour le décor.
Mélanger le fromage frais, la crème, les noix, les morceaux de figue, les haricots hachés, le persil de la mer.
Saler, poivrer.
Récupérer les feuilles d'endive et les garnir avec le mélange réalisé.
Décorer la surface avec les haricots de mer fins.

Recette personnelle présentée par Noëlle.J
Troc-recettes du 22/11/19 : Pleudaniel

ALGUE VOYAGEUSE · FESTIV'ALG
Festiv'Alg
Les algues dans tous leurs états !