

Fraîcheur d'endives au Livarot

✓ FACILE | ⌚ 20 MIN DE PREPARATION



INGRÉDIENTS

- 150g de Livarot E. Graindorge
- 3 endives
- 2 cuillères à soupe de cerneaux de noix
- 20cl de crème fraîche liquide
- 1 botte d'aneth
- 1 gros oignon rouge
- 2 cuillères à soupe de céréales méditerranéennes
- Poivre

PRÉPARATION

1. Faites cuire les céréales comme indiqué sur l'emballage.
2. Lavez les endives, coupez le pied et installez les feuilles en corolle dans un saladier.
3. Pelez et coupez l'oignon en fines tranches et ajoutez-les sur les endives.
4. Hachez grossièrement les cerneaux de noix et mélangez-les avec les céréales.
5. Lavez et égouttez l'aneth et parsemez en sur les endives.
6. Retirez la croûte de la moitié du Livarot et mixez-le avec la crème liquide. Poivrez.
7. Coupez le reste du Livarot en fines lamelles et déposez-les dans le saladier.
8. Versez la crème au Livarot sur la salade juste avant de servir. Poivrez.
9. Au dernier moment, arrosez cette salade de gouttelettes de vinaigre balsamique

