

Salade
d'endives
aux
MINI
RILLONS,
roquefort,
comté.



Personnes
4 Personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
Aucune

Les Ingrédients

- 150g de mini-rillons
- 4 endives
- 100 g de roquefort
- 100 g de comté
- moutarde
- vinaigre de cidre
- crème fraîche
- poivre

La Préparation

- I. Laver et égoutter les endives et les couper en petits morceaux.
- II. Réserver dans un saladier.
- III. Couper le bleu et le comté.
- IV. Ajouter le tout ainsi que les mini-rillons aux endives.
- V. Préparer une sauce avec une cuillère à café de moutarde, 1 cuillère de vinaigre de cidre, 4 de crème fraîche et un peu de poivre.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

