



FEUILLES D'ENDIVES EPICEES AUX POIRES MIELLEES



Facile

Préparation: quelques minutes

Cuisson: 3 mn

Pour 24 feuilles d'endives:

3 endives

3 poires

2 càs de miel

250 g de ricotta

2 pincées de piment d'Espelette (+ ou – selon le goût de chacun)

18 noix de macadamia ou cerneaux de noix

Sel

Parer les endives et enlever les premières feuilles qui serviront pour une salade. Détacher les feuilles en essayant de les prendre à peu près de la même taille.

Dans un bol, mélanger la ricotta avec une poire épluchée et coupée en petit dés. Ajouter sel et piment.

Faire chauffer le miel à feu doux dans une poêle, éplucher les poires restantes et les couper en quartiers comme pour une tarte avant de les cuire dans le miel. Les garder un peu fermes.

Déposer une càc de ricotta épicée au milieu de chaque feuille d'endives, recouvrir avec un quartier de poire. Remettre un peu de piment.

Réchauffer le miel dans la poêle et faire rouler les noix de macadamia pour qu'elles caramélisent légèrement. Poser la noix caramélisée à côté ou sur la poire.