

11 janvier 2008

Toasts au confit d'endives au coquelicot et chèvre frais



(pour 4 toasts)

*8 bonbons au coquelicot
3 petites endives
10 g de beurre
tranches de pain de votre choix
chavrou*

Lavez les endives puis coupez-les en 4 dans le sens de la longueur. Faites chauffer le beurre dans une poêle anti-adhésive et faites suer les endives. Pendant ce temps, faites fondre les bonbons dans un peu d'eau et faites réduire un petit peu. Ajoutez aux endives et laissez confire à feu doux.

Déposez ce confit sur de petites tranches de pain et posez un peu de chavrou dessus. Poivrez et régalez-vous !