

## Toasts aux endives et roquefort



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 30 mn

*Variez selon vos envies ! Jouez sur les accords en rajoutant quelques raisins secs ou des épices comme du curry ou du paprika pour relever le goût.*

### Ingrédients

- oeufs de lump noirs et rouges
- 4 endives
- saumon fumé
- raifort
- roquefort
- fromage blanc
- champignons de paris
- radis
- tomates cerises
- jus de citron
- 1 avocat bien mûr
- thon à l'huile
- câpres
- olives noires
- gingembre frais
- crème fraîche
- persil
- aneth
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Enlever les premières feuilles des endives, couper la base, effeuiller et poser sur plusieurs plats (ou assiettes) en formant des fleurs.
- 2 Mélanger un avocat bien mûr écrasé à la fourchette avec du gingembre frais râpé et du fromage blanc. Décorer avec des oeufs de lump. Réserver.
- 3 Mélanger une fine couche de raifort, quelques petits morceaux de saumon fumé et de l'aneth ciselé. Réserver.
- 4 Mélanger les champignons hachés avec le fromage blanc arrosés de jus de citron. Saler, poivrer et saupoudrer de persil ciselé. Réserver.
- 5 Mélanger le roquefort travaillé avec un peu de crème fraîche et décorer de cerneaux de noix. Réserver.
- 6 Mélanger le thon à l'huile avec des câpres, des radis, des olives noires et des tomates cerises. Réserver. Mettre chacune des préparations sur des feuilles d'endive. Pour cela, il suffit de tartiner l'intérieur des feuilles d'endives avec un dip fait maison.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

