

APERO ENDIVE TRUITE FUMEE OU SAUMON

POUR 2 PERSONNES

- 1 endive
- 100g de ricotta
- 2 belles tranches de truite fumée
- ½ échalote hachée
- Quelques cerneaux de noix
- 1 c-café de moutarde à l'ancienne
- Sel et poivre

Écraser la ricotta avec l'échalote, la ciboulette finement ciselées et la moutarde. Saler peu et poivrer.

Disposer les tranches de truite sur du film étirable. Etaler la préparation sur un bord de chaque tranche. Les rouler dans le film et mettre au frais pendant 1 heure.

Trancher en tronçons de 2 cm et dresser sur 1 feuille d'endive. Décorer de cerneaux de noix et servir sans attendre.

J'ai mis à la place de la ricotta du Roquefort ou du St Agur avec des noix écrasées et des figues sèches.

