



Fleischschnacka poêlées et salade d'endives

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Fleischschacka : 280 g
Endives : 3
Pomme : 1
Tome ou comté : 50 g
Noix : 5-6
Persil : quelques brins
Huile, vinaigre

PRÉPARATION

1. Laver et sécher le persil et la pomme.
2. Ouvrir les noix.
3. Ciseler le persil.
4. Couper le pied et le cœur des endives. Trancher les en rondelles et défaire les rondelles feuille par feuille.
5. Peler la pomme et la couper en petits dés.
6. Préparer une vinaigrette avec de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre.
7. Mélanger ensemble les endives tranchées, les dés de pomme et la vinaigrette. Il est possible de préparer cette salade un peu en avance pour ramollir l'endive et lui ôter un peu d'amertume.
8. Découper des dés de fromage.
9. Poêler les Fleischschnacka avec un peu d'huile comme indiqué sur le paquet. Disposer sur l'assiette les fleischschnacka chaudes accompagnées de salade d'endives et déposer sur la salade les dés de fromage, le persil ciselé et quelques cerneaux de noix.

Bon Appétit !

Céline Schnell

Site Web

Page Facebook