

## Verrines légères de saumon aux endives



Pour 4 personnes

2 endives, 4 tranches de saumon fumé, 150 g de fromage de chèvre frais  
2 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 bouquet de ciboulette  
3 cuillères à soupe de jus de citron, sel et poivre



- 1 Couper le trognon des endives, puis les émincer. Les napper d'1 cuillère à soupe de jus de citron.
- 2 Mixer ensemble le saumon fumé, la crème fraîche et un peu de poivre. Escraser le fromage à la fourchette. Incorporer la moitié de la ciboulette ciselée avec 2 cuillères à soupe de jus de citron. Saler et poivrer.
- 3 Dans de petits verres, alterner les couches de crème de ciboulette, de mousse de saumon et d'émincé d'endives. Saupoudrer de ciboulette.

Réserver au frais.

---

## Saint-Jacques aux endives, aux pommes et au cidre



Pour 4 personnes

20 noix de Saint-Jacques, 3 endives, 2 pommes reinettes  
le jus d'1 citron vert, 2 cuillères à soupe de margarine  
2 cuillères à soupe de sucre en poudre, 10 cl de cidre

6 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à soupe de fécule, quatre-épices (mélange de muscade, cannelle, clou de girofle et gingembre), 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée, sel et poivre

- 1 Creuser le pied des endives pour ôter le coeur amer. Dans une sauteuse contenant 1 cuillère à soupe de margarine chaude et le sucre, faire revenir les endives émincées très fin et les pommes coupées en morceaux. Laisser colorer légèrement, puis assaisonner avec la moitié du jus de citron, le sel et le poivre. Réserver au chaud.
- 2 Dans une grande poêle contenant 1 cuillère à soupe de margarine chaude, faire cuire les Saint-Jacques. Les disposer sur le mélange endives-pommes et réserver au chaud.
- 3 Déglacer la poêle des Saint-Jacques avec le cidre et le reste du jus de citron. Porter à ébullition et ajouter la crème fraîche, la fécule, le sel et le quatre-épices. Remuer sur feu moyen jusqu'à épaississement.
- 4 Sur 4 assiettes, répartir le mélange endives-pommes, ajouter les Saint-Jacques, napper de sauce et parsemer de ciboulette. Servir bien chaud.

A savourer avec du cidre ou du vin blanc selon les goûts.

