



## La recette de Nelly

# Les endives à la périgourdine

### Pour la préparation au roquefort:

- 80 g de roquefort
- 100 g de ricotta ou fromage blanc ou faisselle (j'ai préféré la ricotta)
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 2 petits oignons blancs (j'avais un oignon rouge plus doux)
- 1 pincée de gingembre râpé frais (cette fois-ci en poudre)
- 2 poignées de cerneaux de noix
- sel et poivre

- 1 Passez 2 grosses endives sous l'eau fraîche et essuyez-les. Détachez les feuilles une par une et les disposez dans un plat.
- 2 Dans un saladier, émiettez le roquefort, ajoutez la ricotta, les oignons émincés, le gingembre et 1 pincée de poivre. Travaillez l'ensemble pour donner une crème souple.
- 3 Ajoutez quelques cerneaux de noix grossièrement hachés et la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement (sel et poivre).
- 4 Répartissez la préparation sur les feuilles, réservez au frais. Décorez ensuite de cerneaux de noix et de persil (facultatif) ou mettre la préparation dans un bol et les endives autour.