

**Endives en fleur pour l'apéritif**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/02/endives-en-fleur-pour-laperitif-p1220963-r.jpg) **Pour une douzaine de fleurs**

**- 4 petites** [**endives**](https://recettes.de/endives) **(1)**  
**- 4 tranches de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)  
**- 150 g de** [**Boursin**](https://recettes.de/boursin) **échalote et ciboulette (2)  
- 2 càs de** [**crème fraîche**](https://recettes.de/creme-fraiche) **liquide (3)  
- Quelques cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix) **(3)**

Nettoyer les endives et les effeuiller.  
Conserver les feuilles du centre (garder les autres pour une salade par exemple),  
il en faut 2 par fleur.  
Couper le jambon en dés très fins.  
Hacher les cerneaux de noix en petits morceaux **(3)**.  
Écraser le fromage à la fourchette.  
Ajouter le jambon et la crème et mélanger pour obtenir une préparation un peu souple.  
Ajouter les morceaux de noix.  
Garnir une feuille de la préparation au fromage et couvrir d'une seconde feuille.  
Préparer ainsi toutes les fleurs.  
Couper la base de chaque fleur de façon à ce qu'elles tiennent debout.  
Garder au frais jusqu'au service.