**Endive comme un bouton de fleur**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/03/endive-comme-un-bouton-de-fleur-p1000881-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 1** [**endive**](https://recettes.de/endives)  
**- ½** [**pomme**](https://recettes.de/pomme) **granny smith**  
**- 40 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- 50 g de** [**roquefort**](https://recettes.de/roquefort) **(1)**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**- ½ càs de vinaigre balsamique**  
**- Persil haché**  
**- Poivre du moulin  
- 1 œuf dur  
- carottes râpées**

**2 cercles de 6 cm de Ø fermé par un papier film sur une face**

Nettoyer et essuyer l'endive. Retirer les plus jolies feuilles (il en faudra 4 ou 5 par bouton suivant la taille). Les couper à la même hauteur.  
Peler et épépiner la pomme, la couper en tout petits dés.  
Concasser les cerneaux de noix.  
Couper le roquefort en petits dés.  
Mélanger les pommes, le roquefort, les noix et le persil.  
Ajouter l'huile et le vinaigre. Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Tapisser l'intérieur des cercles avec les feuilles d'endive.  
Remplir l'intérieur avec la préparation aux pommes.  
Mettre au frais pendant un moment pour que la garniture durcisse.  
Déposer un lit de [**carottes râpées**](https://croquantfondantgourmand.com/carottes-rapees/) au fond de l'assiette.  
Retirer délicatement les cercles et poser les boutons de fleur.  
Hacher l'œuf dur et en décorer le plat.