



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## **. Effilochés de carmine au crumble de roquefort .**



*Ingrédients pour 1 personne :*

*Pour la salade :*

- 1 endive carmine
- 15 g de farine
- 15 g de roquefort
- Dés de jambon
- Quelques framboises
- Rondelles de chèvre

*Pour la vinaigrette :*

- 1 c.à.s de vinaigre de framboise
- 1 c.à.s d'huile
- Poivre, sauge, romarin

- Préchauffer le four à 200°C th. 6-7
- Mélanger le roquefort et la farine du bout des doigts pour obtenir un sable grossier
- L'étaler sur le fond d'un moule à tarte et le faire cuire 10 min. env. le temps que cela dore légèrement
- Laisser refroidir et l'émietter du bout des doigts
- Couper l'endive le plus finement possible dans le sens de la hauteur
- Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients
- Mélanger avec la vinaigrette dans un saladier
- Au moment de servir parsemer de crumble, poivrer et aromatiser

