

# BARQUES D'ENDIVES

- Au Maquereau

1 à 2 endives  
100g de fromage frais  
100g de fromage blanc  
1 boîtes de maquereau  
1 grosse gousse d'ail  
1 Càs de persil haché  
10 câpres concassés grossièrement  
1/2 citron jaune  
Sel, poivre  
Piment d'Espelette



Versez dans un saladier les fromages et détendez-les avec le maquereau que vous émiettez à la fourchette. Versez le jus du demi citron. Ajoutez ensuite l'ail pressé, le persil, les morceaux de câpre et assaisonnez. Mélangez. Répartissez cette tartinaade dans des petites feuilles d'endive. Poudrez de piment d'Espelette. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

- Au chèvre, miel et noisette

1 à 2 endives  
100g de chèvre frais  
100g de fromage blanc  
1 poignée de noisette grillées et hachées  
2 Càs de miel  
Sel, poivre



Versez dans un saladier les fromages assaisonnez et mélangez. Répartissez cette tartinaade dans des petites feuilles d'endive. Saupoudrez de noisettes grillées et de miel. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.