

# Barquettes d'endives au fromage frais et grenade

Bonjour à toutes et tous

Mes gourmands sont assez inconditionnels d'un apéritif ou de l'entrée avant le plat principal. J'essaye au possible de leur proposer des salades de crudités ou des légumes à picorer. Si les classiques sont les salades [radis-noir carottes](#), ou encore chou rouge-lardon noix, mettre une forme ludique est souvent un petit plus. C'est ainsi que j'ai craqué sur une idée aperçue sur le net : des barquettes d'endive au fromage frais. C'est léger, picorable à la main, frais, tout pour plaire à toute la famille.

Franchement, mes gourmands apprécient ces petites choses et en laissent rarement une feuille. C'est frais, cela croque avec les endives, ce n'est pas amer, et quelques grains de grenade dessus donne une saveur fruitée. La simplicité de la recette est telle qu'un des petits gourmands a même appris à les préparer par lui même.

J'ai pensé que la recette pourrait aussi vous intéresser. C'est enfantin, très rapide à préparer, et cela peut agrémenter un apéritif improvisé. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !



- BARQUETTES D'ENDIVES,  
FROMAGE FRAIS ET GRENADE -



# Recette : Barquettes endives fromage frais et grenades

Saison de la recette : Novembre à Avril

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

---

## Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 12 feuilles de petites endives rouges ou 12 feuilles centrales d'endives jaunes
- 150 de fromage frais (idéal : brousse)
- 1/4 de grenade
- Zestes d'un demi citron
- sel et poivre

## Réalisation

- Disposez dans un bol le fromage frais, les zestes, un peu de sel et de poivre puis mélangez pour homogénéiser les condiments.
- Lavez et égouttez les endives. Égrenez la grenade
- Garnissez les endives de la préparation au fromage et

décorez de grains de grenade.

- Réservez au frais jusqu'au service.

Servez frais

---

**Astuces :**

- *Variantes* : Utilisez du fromage de chèvre frais, du fromage frais classique ou de la brousse selon vos préférences.
  - Les endives rouges sont plus douces que les « classiques » jaunes donc plus adaptées pour la recette. Néanmoins, vous pouvez tout à fait utiliser des endives classiques.
-