

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Roulade d'endive



Imprimer

Commenter

Préparation: 15

Ingrédients

1

- Endive, oignon, céleri rave, jambon cru, blette, champignon trompette, tomate séchée, persil, huile d'olive, sel poivre
- Ail
- Noix de muscade

1. Cuire l'endive, oignon et le céleri à la vapeur 20 min . Préparer blette et couper les champignons(cru ou passé à la vapeur 5 min). Préparer la sauce crue hachez le persil et tomates séchées et ajoutez huile d'olive, sel poivre.
2. Préparez la purée de céleri rave avec oignon, ail sel poivre noix de muscade
3. Enroulez l'endive dans une tranche de jambon cru le déposer sur la purée de céleri au milieu de l'assiette , ajouter les légumes et parsemer de sauce crue
4. Bon appétit 😊

Revisite de notre plat national le chicon au gratin, ici roulade de chicon à la purée de céleri (sans glu, ni lactose)

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram