



## Feuilles d'endives à la Ricotta

### Ingrédients de la recette

Pour : 4 personnes

#### Pour les feuilles d'endive à la ricotta

- 130 g [de fromage ricotta](#)
- 50 g [de roquefort](#)
- 15 g [de noix de coco râpée](#)
- 15 g [d'amandes effilées](#)
- 1 g [de sel fin](#)
- 0,3 g [de poivre](#)
- 4 g de sauce soja
- 85 g [de feuilles d'endives \(10\)](#)
- 15 g [de tomates cerises](#)



**Dans un saladier**, ajouter la ricotta, le roquefort, écraser à la fourchette en mélangeant. Dans

un petit robot mixeur, placer la noix de coco, les amandes effilées.



Feuilles

d'endives à la ricotta - 1.2



Feuilles d'endives à la ricotta - 1.3



Feuilles d'endives à la ricotta - 1.4



2 Feuilles d'endives à la ricotta - 2.1

**Réduire en poudre** dans le petit robot mixeur et placer dans le saladier avec le sel et le poivre, mélanger.



Feuilles d'endives à la ricotta - 2.2



Feuilles

d'endives à la ricotta - 2.3



Feuilles d'endives à la ricotta - 2.4



3 Feuilles d'endives à la ricotta - 3.1

**Dans le saladier**, ajouter la sauce soja, mélanger. Avec une cuillère à café, répartir la

préparation dans le bas de la feuille d'endive.



Feuilles d'endives à la ricotta -

3.2 Feuilles d'endives à la ricotta



**Décorer avec les tomates-cerise** en les coupant en deux, garnir avec un peu de salade