



Collations

Flottille de chicons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 chicon (tige)
300 grammes de salade du parti (prête à l'emploi)
poivre

Méthode de préparation

Lavez le chicon, détachez les feuilles les unes des autres et séchez-les. Déposez-les avec le côté bombé sur un plat et répartissez la salade de fête par-dessus. Encore un petit tour de moulin à poivre et le tour est joué.

D'autres garnitures pour les petites feuilles?

Mélangez par exemple 100 g de jambon de Parme finement coupé en petits morceaux avec 1 cs de ciboulette dans 150 g de fromage de chèvre doux. Ou mélangez 200 g de crevettes grises avec 2 cs de mayonnaise, quelques petites branches de persil finement haché, 1 cs de jus de citron et une pincée de poivre de Cayenne

