

Recette de la semaine avec **L'ENDIVE**

Bruschetta aux endives et au fromage de chèvre

4	tranches de pain de campagne grillées
4	endives
2	tomates
100 g	(2/3 tasse) de fromage de chèvre coupé en rondelles
1	gousse d'ail
5 ml	(1 c. à thé) de vinaigre balsamique
15 ml	(1 c. à soupe) de vinaigre de vin
	huile d'olive
	sel et poivre au goût



Préchauffer le four à 210°C ou 425°F. Frotter chacune des tranches de pain grillé avec la gousse d'ail et humecter d'un trait d'huile d'olive. Disposer sur chaque tranche de pain 2-3 tranches de tomates, 5-6 feuilles d'endives et 3 rondelles de fromage de chèvre. Mettre vos bruschetta au four 4-5 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage commence à peine à fondre et à recouvrir les endives. Émincer les endives restantes, arroser de vinaigre de vin, de vinaigre balsamique et de 3-4 c. à soupe d'huile d'olive et servir cette salade d'endives en accompagnement aux bruschettas.