

# Figue farcie au fromage bleu Rassembleu et sa salade d'endives aux pommes et Grenoble

4 figues fraîches  
120 gr de fromage Rassembleu  
20 feuilles d'endives jaunes  
2 pommes de saison  
30 gr de noix de Grenoble en morceaux  
Sel, poivre et persil frais

Vinaigrette au miel :  
50 ml d'huile d'olive  
50 ml d'huile végétale  
30 ml de miel liquide  
10 gr de moutarde de Dijon  
50 ml de vinaigre de cidre de pommes  
1/2 gousse d'ail hachée  
Sel et poivre

## **Étapes**

1. Découper les figues en dents de loup.
2. Vider l'intérieur de la base des figues et hacher la chair récupérée. Mélanger au fromage bleu tempéré et farcir les figues avec le mélange obtenu. Réserver au frais.
3. Faire la vinaigrette au miel en mélangeant bien tous les ingrédients dans un bol et réserver au frais jusqu'au moment de dresser.
4. Dans un bol, mélanger les feuilles d'endives émincées dans le sens de la longueur, les pommes coupées en dés, les noix de Grenoble et la vinaigrette au miel. Saler et poivrer au goût.
5. Dresser la salade d'endives dans une assiette avec, en accompagnement, la figue farcie au fromage bleu et quelques fleurs comestibles.