

Mille-feuilles d'endives au thon

J'adore les endives. Mais au fil des longues soirées d'hiver, j'avoue me laisser légèrement de la bonne vieille salade d'endives. Cette petite recette* vient de la célèbre chef Anne-Sophie Pic, mais elle est vraiment toute simple à faire (il vous suffit d'avoir une endive, du thon et du beurre!), rapide et surtout bien bonne ! Ces mille-feuilles d'endives peuvent être servis en apéritif, pour changer des chips industriels, ou en entrée. En tout cas, la meilleure façon de les déguster, c'est en étant posé sur le canapé devant la télé ! (oui c'est mal je sais).

Pour information, la recette de base contenait des câpres (mixés). Je n'en ai absolument pas dans mes placards, je m'en suis donc passée !



Préparation : 15 min

Réfrigération : 1 heure

Ingédients pour 2 à 3 personnes :

1 endive

50 g de beurre

60 g de thon au naturel en boîte

Vinaigre balsamique (en spray pour ma part)

Sel et poivre



Préparation :

1. Faites ramollir le beurre au micro-ondes.
2. Dans le bol du mixeur, mixez le beurre avec le thon émietté grossièrement, jusqu'à ce que le mélange soit homogène et ressemble à une crème.
3. Ajoutez ensuite du sel, du poivre et un peu de vinaigre balsamique (pulvérisé c'est encore mieux, car cela évite d'en mettre trop). Mélangez à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une fourchette, goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement.
4. Lavez les endives, coupez les extrémités et effeuillez-les. Ne conservez pas le cœur qui donne l'amertume. Tartinez ensuite les feuilles d'endives avec la préparation au thon, et montez-les comme un mille-feuilles, en veillant à ne pas tartiner la feuille qui se trouvera dessus. Pour ma part, mes mille-feuilles sont composés de 3 feuilles : 2 tartinées et la dernière du dessus 'nature'.
5. Réservez-les ensuite sur une assiette plate pendant une heure au réfrigérateur (une demi-heure c'est correct aussi), le temps que la préparation au thon se solidifie. Avant de déguster, coupez les mille-feuilles en morceaux de la taille d'une bouchée. Puis les maintenir avec des jolis pics !

* Recette trouvée sur le blog [Ma p'tite cuisine](#)