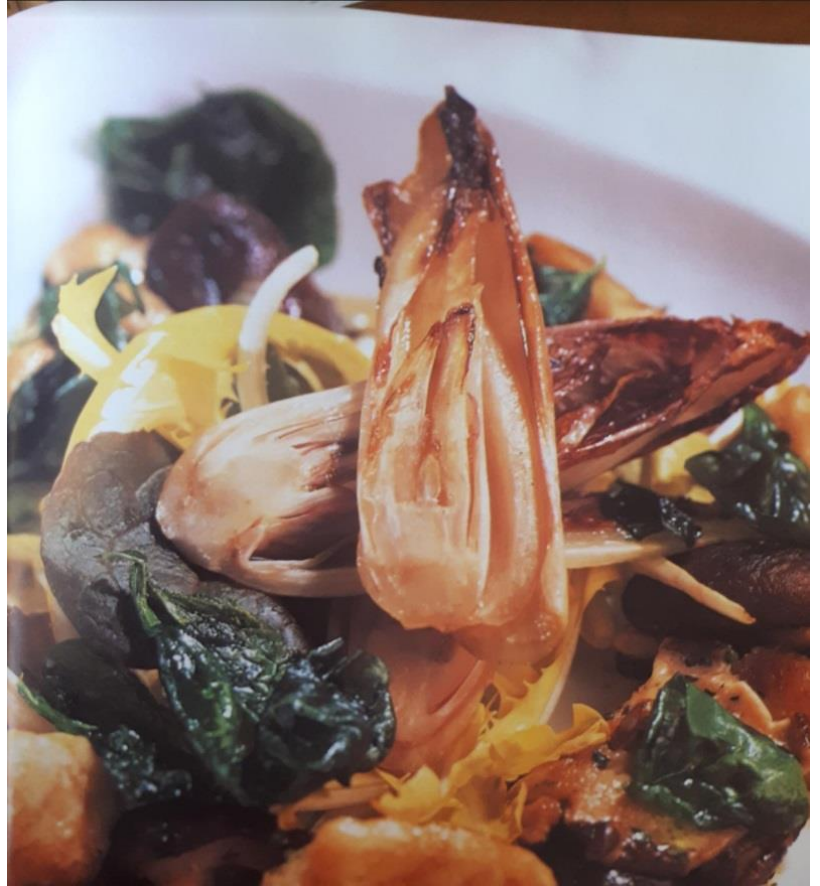


Salade de roquette et chanterelles en tube

pour 8 personnes

8 endives taillées en 2 dans la longueur
50 g de beurre
huile
1 oignon rouge finement haché
450 g de chanterelles en tubes fraîches
ou congelées
2 oz de roquette
2 oz de laitues
jus de citron
2 1/2 t bouillon de champignon (bolet
en poudre)
2 1/2 t de crème 35%



Blanchir les endives en eau salée puis les rafraichir. Chauffer l'huile/beurre dans une poêle et y faire griller les endives. Réserver. Sauter les oignons et les chanterelles dans la poêle huilée/beurrée. Réserver. Préparer la sauce en mettant à ébullition le bouillon de bolet. Réduire de moitié. Ajouter la crème et ramener à ébullition. Saler poivrer. Retirer du feu.

Dans chaque assiette distribuer joliment les légumes. Asperger de jus de citron. Placer une portion des chanterelles sur les légumes. Mouiller avec la crème de champignons. Surmonter le tout de 2 pièces d'endives grillées.