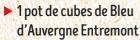






NAVETTES SUCRÉES/ SALÉES AUX CUBES DE BLEU D'AUVERGNE ENTREMONT

## Les INGRÉDIENTS



- ► Quelques feuilles de sucrine
- ▶ 1/2 poire
- Quelques noix
- ► Quelques cranberries séchées
- Quelques croûtons
- ► Huile d'olive
- ► Sel
- ▶ Miel

Laver et sécher les sucrines.

Prélever les feuilles les plus à l'intérieur pour avoir des feuilles de petite taille.

Couper la poire en julienne et déposer en quelques lamelles au fond de la sucrine.

Ajouter les cubes de Bleu d'Auvergne Entremont, quelques noix concassées, quelques cranberries ainsi que les croûtons coupés en deux.

Ajouter un filet d'huile d'olive ainsi qu'une pincée de sel sur chaque sucrine.

Terminer avec un filet de miel.