

# Tartines de ricotta maison, salade de poires et d'endives

Coup de pouce, novembre 2012



**Portion(s) :** 4

**Photo :** Jean Longpré, assisté de Bobino

## Ingrédients

- 4 t (1 L) de lait à 3,25%
- 2/5 t (100 ml) de crème à 35%
- le jus et le zeste d'un citron
- 1/2 t (120 ml) d'huile de tournesol Volte-Face, de la Société Original, ou autre huile de tournesol de qualité
- 1/4 t (60 ml) de vinaigre de cidre de la Société Original, ou autre vinaigre de cidre de qualité
- 2 poires Bartlett bien mûres coupées en tranches
- 2 grosses endives coupées en tronçons
- 1 botte de ciboulette ciselée finement
- 4 tranches de pain de campagne
- miel, au goût
- sel et poivre, au goût

## Préparation

1. Dans un faitout, chauffer le lait et la crème à 175°C (80°C). Ajouter le jus et le zeste de citron et laisser reposer 15 minutes. Transférer la préparation à la louche dans un tamis chemisé d'étamine et déposé sur un bol. Laisser égoutter 30 minutes.
2. Mélanger l'huile et le vinaigre, puis ajouter les poires, les endives et la ciboulette. Saler et poivrer, puis répartir dans 4 assiettes.
3. Faire griller le pain, tartiner de la ricotta égouttée et tiède, puis arroser d'un filet de miel. Servir aussitôt.

**Variante:** On peut remplacer la ricotta maison par de la mozzarella fraîche du commerce.

**Accord mets-vin:** Le choix de notre chef: Hydromel Envolée Ferme Apicole Desrochers, Québec (13\$, 884569).