



Bouchées aux chicons, à la feta, aux canneberges séchées et aux noix



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

3 branches de chicons
1 paquet de feta
1 tasse d'airelles séchées
1 poignée cerneaux de noix (grossièrement moulues)
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Retirez les plus grandes feuilles des chicons et disposez-les sur un plat.
- 2.** Sur chacune d'entre elles, disposez un peu de feta émiettée, quelques canneberges séchées et un peu de noisettes.
- 3.** Arrosez d'un filet d'huile d'olive.