

SALADE AUX ENDIVES ET AU POMELO

Janvier 2008 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 3 endives
- ★ 1 pomelo rose
- ★ 6 noix sèches de Grenoble
- ★ 100 g de comté
- ★ 2 tranches fines de jambon Serrano
- ★ 1 citron vert
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile de colza
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : Saladier, Bol

Préparation : 15 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,80 € (soit 0,95 € par personne)



Recette :

Éliminer les feuilles externes souillées des endives, les couper en rondelles de 1 cm en partant du sommet et jeter les 2 cm du talon. Peler le pomelo, l'ouvrir en deux, prélever la pulpe en éliminant les peaux transparentes qui entourent chaque segment. Ouvrir les noix, prélever les cerneaux et les concasser grossièrement. Couper le comté en lamelles de 1 mm d'épaisseur. Ouvrir le citron vert et en extraire le jus dans un bol. Éliminer le gras du jambon et l'effiloche grossièrement.

Préparer une vinaigrette : dans un bol, mettre sel et poivre gris, ajouter une cuillère à soupe et demie de jus de citron vert, bien mélanger pour dissoudre le sel, ajouter l'huile et homogénéiser. Ciseler finement la ciboulette. Dans un saladier mettre tous les ingrédients : endives, pomelo, noix concassées, lamelles de comté, jambon, saupoudrer de ciboulette, arroser de vinaigrette au citron vert et bien mélanger.

Boisson :

De l'eau ou un Sauvignon de Touraine servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.