

# SALADE AUX POMMES, NOIX ET BOUDIN BLANC

Novembre 2003 (Actualisé en mai 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 pommes granny smith
- ★ 1 citron jaune
- ★ 1 cœur de batavia
- ★ 2 endives
- ★ 150 g de noix de Grenoble
- ★ 100 g d'emmental
- ★ 2 boudins blancs
- ★ 20 g de beurre
- ★ 5 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- ★ 8 brins de persil plat
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 bols, Casserole, Essoreuse, Poêle

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,65 € (Soit 1,91 € par personne)



## Recette :

Presser le citron, récupérer le jus en éliminant les pépins. Nettoyer les pommes à l'eau courante, les essuyer, les couper en quatre en conservant la peau, les épépiner, les couper en lamelles, les placer dans un bol et arroser du jus de citron (pour éviter l'oxydation). Nettoyer la salade et les endives, bien rincer les feuilles à l'eau fraîche et les essorer. Ciseler finement la moitié du persil. Émincer l'emmental en fines lamelles. Ouvrir les noix, extraire les cerneaux et les concasser grossièrement. Ebouillanter les boudins blancs 2 minutes, les égoutter et les faire dorer dans une poêle avec la margarine à feu doux pendant 8 minutes. Les couper en rondelles et réserver au chaud.

Préparer la vinaigrette : dans un bol mettre sel et poivre du moulin, verser le vinaigre et bien mélanger pour dissoudre le sel; ajouter les 2 huiles et bien homogénéiser. Tapisser le fond des assiettes avec les feuilles de batavia et d'endive, recouvrir avec les lamelles de pomme, d'emmental, les rondelles de boudin blanc et les miettes de noix. Parsemer de persil haché, arroser avec la vinaigrette et décorer avec le reste du persil.

## Boisson :

Un Apremont de Savoie servi à 8°C. (\*)

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