

SALADE D'ENDIVES AU BLEU D'Auvergne

Janvier 2006 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 3 endives
- ★ 100 g de dés d'épaule
- ★ 75 g de bleu d'Auvergne
- ★ 1 citron jaune
- ★ 200 g de noix de Grenoble
- ★ 1 kiwi assez ferme
- ★ 3 brins de cerfeuil
- ★ 5 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Saladier, 2 Bols

Préparation : 15 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 4,10 € (soit 1,03 € par personne)



Recette :

Oter les feuilles extérieures des endives et éliminer le talon. Couper le citron en deux et extraire le jus dans un bol. Peler le kiwi, le couper en quatre, éliminer le centre dur et couper chaque quartier en dés. Ouvrir les noix, extraire les cerneaux et les concasser grossièrement. Couper le bleu en dés de 1 cm de côté. Ciseler les 2/3 du cerfeuil

Préparer la vinaigrette : dans un bol mettre sel et poivre du moulin, verser le vinaigre, une cuillère à soupe de jus de citron et bien mélanger pour dissoudre le sel, verser les 2 huiles et bien mélanger. Mettre la vinaigrette au fond du saladier, couper les endives en tronçons d'un centimètre d'épaisseur, ajouter les dés de jambon, les dés de bleu et de kiwi, les noix. Saupoudrer de cerfeuil haché. Mélanger les ingrédients et la vinaigrette au moment de consommer et décorer de pluches de cerfeuil.

i L'huile de noix est chère et rancie assez vite, aussi ne l'acheter qu'en petite quantité (25 cl) et la conserver à l'abri de la lumière.

Boisson :

Un Savennières sec. (*)

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