

# SALADE D'ENDIVES À LA POMME

Septembre 2004 (Révisé en avril 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 cœur de batavia
- ★ 3 endives
- ★ 1 pomme granny-smith
- ★ 1 citron jaune
- ★ 200 g de noix de Grenoble
- ★ 2 œufs (ou 10 œufs de caille)
- ★ 15 brins de ciboulette
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Saladier, 2 Bols

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn (4 mn)

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 3,85 € (soit 0,96 € par personne)



## Recette :

Porter une casserole d'eau à ébullition, y placer les œufs et cuire 10 minutes (4 minutes pour les œufs de caille); les rafraîchir. Enlever les feuilles extérieures des endives et éliminer le talon, les rincer à l'eau fraîche et les laisser égoutter tête en bas. Ciseler la salade. Couper le citron en deux et extraire le jus dans un bol. Laver la pomme, l'essuyer, la couper en quatre, l'épépiner et la couper en petits dés avec la peau. Faire macérer quelques secondes les dés de pomme dans le jus de citron. Ouvrir les noix, extraire les cerneaux et les concasser grossièrement. Écaler les œufs.

Préparer la vinaigrette : dans un bol mettre sel et poivre du moulin, verser le vinaigre et bien mélanger pour dissoudre le sel; ajouter la moutarde et bien homogénéiser, enfin 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 la salade, les dés de pommes, les noix et émietter les œufs durs. Saupoudrer de ciboulette hachée. Mélanger les ingrédients et la vinaigrette au moment de consommer.

❗ 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 Côte du Rhône rosé servi à 10°C. (\*)

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