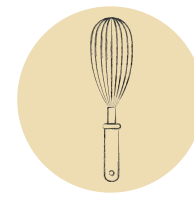


# SALADE D'ENDIVES COMPOSÉE



QUANTITÉ  
4 personnes



PRÉPARATION  
10 minutes

## Les ingrédients

### SALADE

3 ou 4 endives rouges ou blanches (selon leur taille)

1 fruit de ton choix : pomme, pamplemousse, mandarine

60g de fromage de ton choix : Fourme, feta, mozzarella, emmental, comté

2 poignées de fruits à coque de ton choix : amande, noisette, noix

### VINAIGRETTE :

2 c. à soupe d'huile (colza, huile d'olive ...)

1 c. à soupe de vinaigre (de cidre, de vin, balsamique ...)

1 c. à café de Moutarde

Sel, poivre

+/- Epices de ton choix : curry, paprika ...

+/- Herbes : persil, ciboulette, basilic ...

## La recette

Lavez et épluchez les pommes, coupez-les en petits morceaux, puis réservez.

Lavez les endives, coupez-les finement, puis réservez.

Cassez les fruits à coque (s'ils ne le sont pas déjà), concassez-les grossièrement, puis réservez.

Coupez le fromage en cubes, puis réservez.

Dans un saladier ou dans un petit bol à part, mélangez la moutarde avec le vinaigre. Ajoutez l'huile de noix, puis mélangez à nouveau énergiquement. Salez et poivrez et ajoutez les épices et/ou les herbes hachées.

Ajoutez tous les ingrédients dans le saladier, puis mélangez le tout délicatement pour répartir la sauce.

Dégustez.

## Les ustensiles

