

RECETTE

Salade d'endives à l'huile de noisette

Ingrédients :

3 ou 4 endives

1 poignée de cerneaux de noix

100 g de fromage de chèvre frais (facultatif)

2 cuillères à soupe d'huile de noisette

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Sel et poivre noir fraîchement moulu



Préparation :

Commencez par préparer les endives. Retirez les feuilles extérieures abîmées et coupez les extrémités des endives. Coupez-les ensuite en fines lamelles ou en quartiers, selon votre préférence, et disposez-les dans un saladier.

Concassez grossièrement les cerneaux de noix et ajoutez-les aux endives dans le saladier.

Si vous utilisez du fromage de chèvre, émiettez-le et ajoutez-le également dans le saladier avec les endives et les noix.

Dans un petit bol, préparez la vinaigrette en mélangeant l'huile de noisette, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre selon votre goût. Fouettez bien le tout jusqu'à obtenir une vinaigrette homogène.

Versez la vinaigrette sur la salade d'endives, de noix et de fromage de chèvre, puis mélangez délicatement pour enrober tous les ingrédients de la vinaigrette.

Servez immédiatement et dégustez cette savoureuse salade d'endives à l'huile de noisette en accompagnement d'un plat principal ou en entrée légère.

Cette salade est non seulement délicieuse et rafraîchissante, mais elle est également riche en saveurs et en textures, grâce à l'amertume des endives, au croquant des noix et à la douceur de l'huile de noisette.

Bon appétit !

