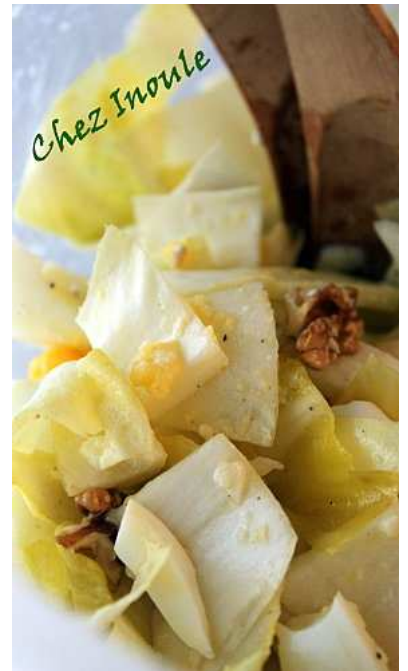


Salade d'endives aux noix

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 5 à 6 endives
- 4 oeufs
- Quelques cerneaux de noix
- 3 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès
- 2 cuil. à soupe d'huile de noix
- 2 cuil. à soupe d'huile de noisette
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre



Recette:

- 1) Préparer la vinaigrette dans un saladier en mélangeant le vinaigre et les huiles. Saler et poivrer.
- 2) Cuire les oeufs mollets en les plongeant dans une casserole d'eau bouillante vinaigrée pendant 6 à 7 minutes.
- 3) Laver les endives, retirer le coeur si vous le trouvez trop amer et couper les feuilles en tronçons dans le saladier.
- 4) Ecaler les oeufs, les couper en morceaux et les ajouter aux endives. Ajouter les cerneaux de noix, mélanger et servir de suite.