

Salade d'endives & noix



Farandole Gourmande

Farandole Gourmande

Ingrédients pour 2 personnes :

3 endives
2 tranches de jambon de parme
1 poignée de noix

Vinaigrette :

3 cs d'huile de noix
1 cs de vinaigre balsamique
½ échalote
Sel & poivre

Préparation

Commencez par nettoyer vos endives et séchez-les. Découpez les tranches de jambon de parme, faites-en de même pour les endives. Versez le tout dans un saladier, puis ajoutez les cerneaux de noix que vous aurez coupé en deux.

Dans un bol à part préparez votre vinaigrette, en mélangeant l'huile de noix, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre, ainsi que l'échalote émincée.

Mélangez la salade et la vinaigrette puis laissez au frais pendant 30 minutes avant dégustation.

Bon appétit !