

Salade Carnaval

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 endives
- 1 mâche
- 1 orange
- 1 pomélo
- 50 g de cerneaux de noix
- 50 g de raisins secs
- 2 cuillères à soupe de jus d'orange
- 1 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool de canne à sucre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 trait de rhum
- sel, poivre

Préparation :

Nettoyez et coupez les endives en gros tronçons. Disposez-les dans un saladier avec la mâche.

Pelez et coupez en quartiers l'orange et le pomélo. Ajoutez-les à la mâche et aux endives. Ajoutez ensuite les cerneaux de noix et les raisins secs.

Préparez une vinaigrette exotique en mélangeant le jus d'orange, le vinaigre, l'huile d'olive et un trait de rhum. Salez, poivrez et versez sur la salade.