

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SALADE ENDIVES/POMME/BEAUFORT/NOIX DE PECAN

Pour 3-4 personnes :

**6 petites endives - 1 grosse pomme golden - 100g beaufort (ou comté)
- 1 belle poignée de noix de pécan (torréfiées 10 minutes à 150°)
concassées - 3 càs d'huile de noix de pécan - 1 càs de vinaigre de
xéres - sel - poivre -**

**Nettoyer les endives en coupant la base, les laver puis les effeuiller
(ne pas supprimer les coeurs qui si elles sont petites ne sont pas
amers). Les égoutter, les sécher. Peler, couper la pomme en cubes.
Couper aussi le beaufort en cubes.**

**Dans un saladier, mettre une pincée de sel, 4-5 tours de moulin à
poivre, le vinaigre et enfin l'huile de noix de pécan. Remuer. Ajouter
les feuilles d'endives, la pomme en cubes, le beaufort en cubes, les
noix de pécan. Remuer le tout et servir aussitôt.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr