

Salade d'endives, pommes, noix, Roquefort



Ingrédients

- 4 ou 5 belles endives, 2 pommes, 100g de cerneaux de noix
- 80g de roquefort
- Huile d'olive, Vinaigre de cidre, Citron
- Moutarde en grain
- Sel , Poivre

Préparation

Retirez les feuilles externes des endives et rincez-les abondamment sous l'eau froide. Coupez-les en rondelles d'un demi-centimètre environ.

Épluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux.

Décortiquez les noix et cassez les cerneaux (mais ne les réduisez pas en miettes, c'est meilleur s'ils restent bien présents en bouche).

Coupez le Roquefort (ou le Bleu, ou la Fourme d'Ambert) en petits morceaux. Mélangez le tout dans un saladier.

Dans un bol, versez l'équivalent de deux cuillères à soupe d'huile d'olive, une cuillère à soupe de vinaigre, un demi jus de citron, une cuillère à café de moutarde en grain. Mélangez et versez cette vinaigrette sur la salade.

« Fatiguez » bien le tout et croquez dedans !