

Salade d'endives fruitée

à la pomme et raisins secs



Pour 2 personnes :

- 2 endives
- 1 pomme (pink lady)
- 40 g de raisins secs blonds
- 1 c à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 c à dessert de sauce Worcestershire
- 3 c à soupe d'huile de noix
- 2 c à soupe de crème fraîche liquide
- Sel
- Poivre

Coupez en 2 les endives lavées et essuyées. Ôtez le trognon.

Coupez en fines lamelles.

Coupez la pomme lavée et non épluchée en petits bâtonnets.

Préparez l'assaisonnement : Dans un ramequin, mélangez la moutarde à l'ancienne, la sauce Worcestershire, l'huile de noix, la crème fraîche liquide, le sel et poivre.

Rassemblez les endives et les bâtonnets de pomme dans un saladier.

Ajoutez les raisins secs.

Versez l'assaisonnement et mélangez.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Une salade très fraîche, délicieuse accompagnée de brochettes, viandes grillées ou tout simplement d'une quiche.

Pour une salade complète : Ajoutez des tranches de poitrine fumée grillée à sec dans une poêle et quelques noix.