



Salade sucrée - salée



Si cette recette vous rappelle quelque chose c'est normal : c'est un petit remix entre deux recettes d'endives que j'avais réalisé récemment : les [endives gratinées au cœur de chèvre, sauce au speculoos](#) et la [salade d'endives au curry](#). J'avais bien aimé l'association de la sauce au speculoos avec les endives et j'ai voulu faire une tentative avec les endives crues. Pari réussi.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 endives
- 1 pomme
- 1/2 buche de chèvre
- 40 g de pâte de speculoos
- 2 cuil à soupe d'huile
- 2 cuil à soupe de vinaigre de cidre
- 1/2 cuil à café de moutarde à l'ancienne
- sel et poivre

Préparation :

Laver les endives, les essuyer et ôter le pied. Couper les endives en rondelles. Enlever le trognon de la pomme non pelée et couper en lamelles (citronner les quartiers de pommes si vous préparez la salade à l'avance).

Couper la bûche de chèvre en tranches.

Préparer la sauce vinaigrette : mélanger l'huile, le vinaigre et la moutarde. Saler et poivrer.

Mélanger la pomme et les endives et verser la sauce. Ajouter les rondelles de chèvre par dessus.

Chauffer la pâte de speculos 1 min au micro-ondes pour la liquéfier. Verser en filet sur la salade et servir aussitôt.

Le 26 Décembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/12/26/19909271.html>