

Salade d'endives betteraves et noix

Préparation : 10 min / Cuisson : pas de cuisson

Niveau de difficulté : Très facile

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 endives blanches et 2 endives rosées (différentes variétés)
- 1 betterave crue
- 2 càs de jus de citron
- du poivre
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- quelques brins de persil et de ciboulette
- 1 à 2 càs de moutarde
- quelques cerneaux de noix (environ 8)
- 2 càs d'huile de noix
- 2 càs de vinaigre de cidre



Préparation :

1. Lavez les endives et émincez-les en fines lamelles (ou laisser les feuilles entières).
2. Réservez dans un saladier et arrosez de jus de citron.
3. Emincez finement l'échalote et coupez en petits morceaux la gousse d'ail.
4. Préparez la vinaigrette dans un ramequin à part, avec l'huile de noisette, le vinaigre de cidre, la moutarde, le jus de citron et le poivre.
5. Coupez finement la ciboulette et le persil.
6. Ajoutez les herbes aromatiques ainsi que l'échalote et l'ail à la vinaigrette.
7. Emiettez grossièrement les cerneaux de noix.
8. Lavez et râpez la betterave rouge (à l'aide d'un robot ou d'une mandoline).
9. Ajoutez les noix et la betterave râpée aux endives (ou laisser en fines tranches).
10. Assaisonnez la salade avec la vinaigrette et dégustez aussitôt.