

SALADE CROQUANTE AUX DEUX ENDIVES

Ingredients

(Pour 4 personnes)

300 g d'endives jaunes

300 g d'endives rouges

1 pomme Granny Smith

100 g de Viande séchée du

Valais IGP

50 g de Parmesan

50 g de noisettes

1 citron

Décoration

1 botte de ciboulette

Feuilles de shiso

Sauce

1 c. à s. de Moutarde de Meaux 10 cl de vinaigre balsamique de

Modène

20 cl d'huile d'olive

Sel, poivre

Preparation:

Pour la salade

Torréfier les noisettes durant 10 minutes au four à 180°C. Les

hacher grossièrement.

Emincer finement la viande séchée.

Confectionner des copeaux de Parmesan à l\(\text{laide} d\(\text{lun} \)

économe.

Couper les pommes en petits dés d\(\text{Menviron 1 cm.} \) Trancher les endives en deux, enlever le c\(\text{Mur}, \) émincer finement. Réserver

avec un peu de jus de citron.

Pour la sauce

Mélanger le vinaigre avec la moutarde, ajouter le sel et le

poivre, incorporer l\(\mathbb{M}\) huile d\(\mathbb{M}\) olive.

Dressage

Dresser les endives en assiette creuse ou en bol. Parsemer de copeaux de Parmesan, de pomme et de viande séchée. Ajouter

les éclats de noisettes.

Décorer avec la ciboulette finement ciselée et les feuilles de

shiso.

Assaisonner juste avant de déguster.

Astuce

Servir cette salade avec des tranches de pain légèrement

grillées et tièdes.