

PAR XAVIER FRAISSE

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

Préparation:

Pour la salade

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

Émincer finement la viande séchée.

Confectionner des copeaux de Parmesan à l'aide d'un
économiseur.

Couper les pommes en petits dés d'environ 1 cm. Trancher les
endives en deux, enlever le cœur, 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'huile d'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.

