

Salade aux endives, agrumes et saumon fumé



473

Pour 4 personnes

4 tranches de saumon fumé
2 pamplemousses: rose et/ou jaune
300 g d'endives bios
2 clémentines
1 c. à soupe de moutarde
2 c. à soupe de vinaigre
4 c. à soupe d'huile d'olive
¼ de botte de ciboulette
Une pincée de sel, Poivre

Coupe les endives en 2 dans le sens de la longueur. Lave-les. Essuie-les et émince-les. Pèle à vif les agrumes et prélève les quartiers. Prépare la vinaigrette en mélangeant la moutarde, le vinaigre, huile d'olive, le sel et le poivre. Taille les tranches de saumon fumé en petites lamelles. Emince la ciboulette. Dresse les endives avec les quartiers d'agrumes et les lamelles de saumon fumé. Assaisonne avec la vinaigrette et la ciboulette. Dégustez sans attendre. CONSEIL: pour une touche plus fruitée, ajoute du jus d'orange frais dans la préparation de la vinaigrette.