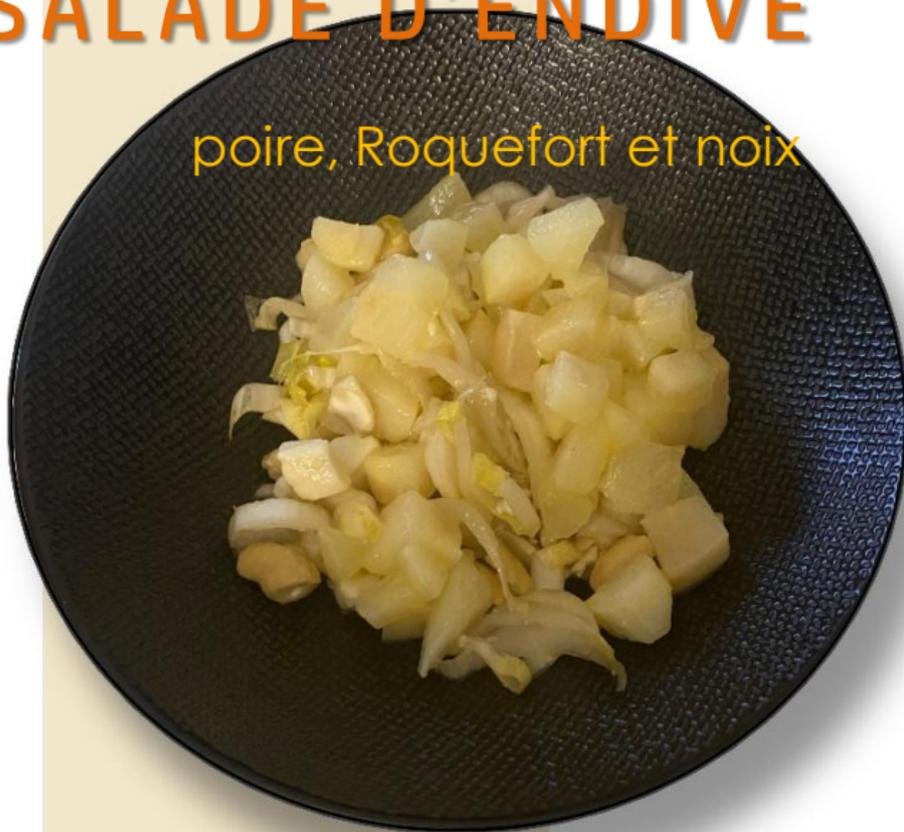


SALADE D'ENDIVE

poire, Roquefort et noix



Pour 4 personnes:

- 4 belles endives
- 100 g de roquefort
- 2 poires conférence
- Un dizaine de cerneaux de noix
ou noix de cajou
- 2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin
- 2 c. à soupe de miel liquide
- 2 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- 10 g de beurre

Lave puis épluche les poires. Coupe les en dés et citronne les afin qu'ils ne noircissent pas. Dans une poêle, fais revenir les dés de poire dans le beurre. Laisse dorer 5 mn en remuant délicatement. Épluche les endives, puis détaille-les en rondelles ou bien en julienne. Émiette le roquefort et concasse grossièrement les cerneaux de noix. Mélange le Roquefort, les noix et les endives. Prépare la vinaigrette en mélangeant l'huile, le miel et le vinaigre de Xérès. Assaisonne la salade puis ajoute les dés de poire au dernier moment.