

Salade de Chicons Pommes/Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|-------------|
| - ASSORTIMENT DE SALADES | qq feuilles |
| - CHICON(S) | 4 |
| - OEUF(S) | 2 durs |
| - POMME(S) JONAGOLD | ½ |
| - CERNEAU(X) DE NOIX | qq. |
| - VINAIGRETTE | maison |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12-13 minutes.
- Refroidissez-les directement sous l'eau froide.
- Préparez la vinaigrette comme indiqué à la recette DI-109.
- Nettoyez la salade et déposez un lit ciselé sur chaque assiette.
- Coupez finement les chicons jusqu'au cœur (pas au-delà !) et déposez par-dessus la salade.
- Agrémentez de cerneaux de noix concassés et de dés de pomme pelée.
- Ecalez les œufs et ajoutez un demi par assiette.
- Nappez le tout de vinaigrette maison.

