

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.

