

## *Salade d'Endives et Gambas Grillés, Clémentines, Dés d'Avocat et Bleu d'Auvergne*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| - ASSORTIMENT DE SALADES       | un peu     |
| - CHICON(S)                    | 4          |
| - CLÉMENTINE(S)                | 4          |
| - AVOCAT(S)                    | 1          |
| - GAMBAS                       | 16-20      |
| - HUILE D'OLIVE                |            |
| - CURCUMA                      | ½ c à café |
| - ANETH                        |            |
| - AIL EN POUDRE                | ½ c à café |
| - BLEU (FROMAGE)<br>d'Auvergne | 75g        |
| - VINAIGRETTE<br>(maison)      | DI-109     |
| - OEUF(S)                      | 2          |
| - SEL                          |            |
| - POIVRE                       |            |



### Recette:

- Faites mariner les gambas dans un peu d'huile d'olive avec le curcuma, l'ail, l'aneth, sel et poivre. Réservez au frais.
- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Ecalez et réservez.
- Pelez et dénoyautez l'avocat. Coupez-le en tranches.
- Pelez et coupez les clémentines en rondelles.
- Répartissez la salade sur vos assiettes puis émincez très finement une endive par assiette par-dessus (sans le cœur amer).
- Déposez alors quelques tranches d'avocat, les rondelles de clémentines et le bleu coupé en dés. Ajoutez encore ½ œuf dur par assiette. Nappez le tout avec un peu de vinaigrette.
- Faites griller rapidement (30 secondes) les gambas dans une poêle très chaude. Répartissez-les sur la salade et servez sans attendre.

### Remarque:

Accompagnez d'une baguette.