

Salade d'Endives et Cubes de Chèvre



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes

Ingédients

Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon	200 g
Endives blanches de taille moyenne	3 à 4
Oignon rouge	1
Pommes Granny	2
Jus d'un demi citron jaune	1
Tomates cerises	Une dizaine
Cerneaux de noix	100 g
Coriandre fraîche	1 petit bouquet

Vinaigrette :

Vinaigre de cidre	1 cuillère à soupe
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Huile de noix	1 cuillère à soupe
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Peler et émincer finement l'oignon rouge.
- Laver puis égoutter la mâche et les endives.
- Couper la base des endives, retirer les feuilles abîmées si besoin puis les couper en petits tronçons.
- Rincer, égoutter puis couper les tomates cerises en deux. Rincer les pommes, les couper en deux et ôter les cœurs et les pépins.
- À l'aide d'une cuillère à billes, détailler de jolies billes de fruits. Les transvaser dans un bol.
- Arroser les billes de jus de citron pour éviter qu'elles ne s'oxydent.
- Préparer la vinaigrette en mélangeant le vinaigre de cidre, l'huile d'olive, l'huile de noix ainsi que le sel et le poivre.
- Dans des petites assiettes creuses, répartir successivement les deux salades, l'oignon, les billes de pommes, les tomates, les Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon et les cerneaux de noix.
- Verser la vinaigrette et parsemer de coriandre ciselée avant de servir.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné