

Salade d'endives, de pomme, de noix et de vieux Comté

Pour 2 personnes :

- 2 endives
- 1 pomme
- 20 g de noix
- Comté affiné
- jus de citron
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càc de vinaigre de cidre
- sel
- poivre

Laver les endives, les essuyer, couper leur base et une partie de leur base en creusant en formant un cône pour enlever l'amertume. Les émincer finement.

Couper la pommes en très fines lamelles et recouper celles-ci en deux. L'ajouter aux endives et verser du jus de citron pour empêcher qu'endives et pomme noircissent.

Casser les noix en morceaux et couper du Comté en dés (40 à 50 g).

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.

Mélanger l'huile, le vinaigre, saler, poivrer et verser sur la salade d'endives. Mélanger et servir.

