

PAR XAVIER FRAISSE

SALADE D'ENDIVES, POIRES, JAMBON ET BLEU

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

600 g d'endives

4 poires

200 g tranches de jambon sec

100 g de fromage Bleu de Gex

2 oignons rouges

Citron (jus)

Décoration

50 g de persil plat haché

Germes de betterave

Sauce

20 cl de crème à 35%

1 c. à s. de miel

1 c. à s. de vinaigre balsamique

20 cl d'huile d'olive

Préparation:

Pour la salade

Couper les endives en deux et enlever le coeur, les émincer finement et les réserver avec un peu de jus de citron.

Couper les poires et le Bleu de Gex en cubes d'environ 1 cm.

Émincer finement l'oignon rouge.

Émincer le jambon cru.

Pour la sauce

Mélanger le vinaigre avec le sel et le poivre, ajouter l'huile d'olive et incorporer la crème fraîche.

Dressage

Dresser dans un joli plat de service les endives mélangées avec les poires et le bleu, ajouter par-dessus le jambon et les oignons émincés.

Décorer avec le persil haché et les germes de betterave.

Assaisonner juste avant de déguster.

Astuce

Manger cette salade avec du pain aux noix légèrement toasté.

