

LE **CRi** DU **RADiS** VOUS PROPOSE ...

Salade d'endives

POMMES, FIGUES, PIGNONS,
GRENADE, PARMESAN, OEUF MOLLET
& VINAIGRETTE À L'ANCIENNE



PAR ALICE YOFIT

LE **CRi**
DU **RADiS**



4



10'

RECETTE

Salade d'endives aux pommes,
figues, pignons, grenade,
parmesan, oeuf & vinaigrette



INGRÉDIENTS

- 6 GROSSES **ENDIVES**
- 2 BELLES POIGNÉES DE **GRAINES DE GRENADE**
- 2 BELLES POIGNÉES DE **PIGNONS DE PIN**
- 4 **OEUFS**
- 2 **POMMES CANADA**
- 10 **FIGUES SÉCHÉES**
- 1 BEAU MORCEAU DE **PARMESAN**
- **HUILE D'OLIVE** DE NYONS
- **VINAIGRE BALSAMIQUE**
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE **MOUTARDE À L'ANCIENNE**
- FLEUR DE SEL & POIVRE

ÉTAPE 1

FAITES BOUILLIR DE L'EAU DANS UNE CASSEROLE. PUIS, METTEZ-Y DÉLICATEMENT LES OEUFS 6 MIN POUR QU'ILS SOIENT MOLLETS !

ÉTAPE 2

PENDANT CE TEMPS, RINCEZ VOS ENDIVES PUIS COUPEZ LES BOUTS INDIGESTES. COUPEZ LES ENDIVES FINEMENT, RINCEZ-LES BIEN. ÉPLUCHEZ PUIS COUPEZ LA POMME. RETIREZ LES QUEUES DES FIGUES SÉCHÉES, PUIS COUPEZ-LES EN MORCEAUX. COUPEZ DES COPEAUX DE PARMESAN. RÉPARTISSEZ TOUS LES INGRÉDIENTS DANS CHAQUE BOL PUIS AJOUTEZ LES PIGNONS DE PIN ET LES GRAINES DE GRENADE.

ÉTAPE 3

POUR LA VINAIGRETTE, MÉLANGEZ LA MOUTARDE AVEC L'HUILE D'OLIVE ET LE VINAIGRE. AJOUTEZ DE LA FLEUR DE SEL ET DU POIVRE PUIS ARROSEZ LES SALADES. SORTEZ LES OEUFS, PASSEZ-LES IMMÉDIATEMENT SOUS L'EAU FROIDE POUR ARRÊTER LA CUISSON. ÉPLUCHEZ-LES ET AJOUTEZ-EN UN PAR PERSONNE. COUPEZ-LES EN 2, LEUR CUISSON DEVRAIT ÊTRE PARFAITE : COULANTS MAIS PAS TROP ! SALEZ, POIVREZ ET RÉGALEZ VOUS !

