

Les Recettes d'Olivier Valette

CRUDITE : Salade d'endives au(x) fromages(s). Pour 4 personnes.

- 2 endives.
- 100 g de bleu de Bresse. 50 g de comté. Ou d'un autre bleu et/ou d'emmental.
- Des noix.
- Un peu de chou rouge râpé ou de carotte râpée ou de l'oignon rouge pour la couleur rouge.
- Un peu de mâche, de persil ou de salade verte pour la couleur verte.
- Des cubes de pommes
- Vinaigrette à part.

Fendre les endives en 4 et le secouer verticalement dans de l'eau vinaigrée à 5% pendant 5 mn.

Désinfecter de même les autres légumes.

Les rincer. Enlever en cône la base des endives. Les couper en morceaux de 3 cm.

Râper dessus à la râpe la carotte.

Déposer les morceaux de verdure (mâche, persil ou salade verte).

Couper en cubes le fromage, moyens pour le bleu et petits pour le Comté. Déposer.

Déposer des morceaux de noix.

Déposer des fines rondelles d'oignon rouge ou d'allumettes de chou rouge.