

## SALADE D'ENDIVES AUX AGRUMES

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 0 min



### Ingrédients pour 2 personnes

- **2 oranges**
- **3 endives**
- **sel huile d'olive**
- **2 c à soupe de jus de citron**
- **quelques cerneaux de noix pour la déco**

### Etapes de préparation

1. Peler 2 oranges à vif et faire des quartiers. Puis mélanger 3 c. à soupe d'huile d'olive avec 2 c. à soupe de jus de citron et un peu de sel.
2. Laisser macérer les quartiers d'oranges dans cette préparation pendant 30 minutes.
3. Entre temps couper 3 endives en tronçon et mélanger-y les quartiers d'orange.
4. Disposer ceci dans une belle assiette et parsemer de quelques cerneaux de noix.