

SALADE D'ENDIVES COMTOISE

- **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 8 personnes

- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 6 endives
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 100 g de comté
- 2 pommes
- 100 g de dés ou allumettes de jambon cuit ou cru fumé
- 500 g de noix

Etapes de préparation

1. Dans un grand récipient, mettre environ 2 litres d'eau bien froide, ajouter la cuillère de sucre en poudre, et ajouter une cuillère de vinaigre. Placer les endives entières dans ce mélange et brasser de temps en temps.
2. Dans un grand saladier, mélanger la moutarde et une cuiller de vinaigre. Ajouter l'huile petit à petit. Couper le comté en dés de 5 à 7 mm de côté. Éplucher et couper les pommes en dés de même taille. Égoutter les endives et les couper dans le saladier en tranches fines.
3. Ajouter le jambon, les dés de fromage, les dés de pomme, les noix. Brasser la salade, bon appétit !

L'astuce du chef :

On peut remplacer la sauce par une sauce légère : 1 yaourt brassé, une 1/2 cuillère de moutarde, une pincée de sel.

