

Salade d'endives à la feta

De jeunes pousses. Option cerneaux de noix.



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 0 min



6 jeunes endives
ciselées



1 jambon de 1 cm en
petits dés (Ou Bacon)



200g de feta Grecque
en dés



2 càs de crème fraîche
semi liquide



1 càs de moutarde
à l'ancienne



1 càs de vinaigre à
l'échalote



4 càs d'huile d'olive



Poivre vert du moulin

Préparation

1. Laver et égoutter les endives – Les tronçonner en dés. Réserver dans un saladier.
2. Couper la feta en petits dés, ainsi que le jambon. Ajouter aux endives.
3. Rajouter quatre càs d'huile d'olive, remuer le tout.
4. Préparer la sauce :
5. Mélanger la moutarde, le vinaigre, la crème semi épaisse.
6. Option : Rajouter quelques cerneaux de noix et / ou olives noires.
7. Mélanger le tout. Réserver au réfrigérateur ¼ d'heure.
8. Servir en entrée.

Rem : Ici un sachet de 6 jeunes pousses d'endives, plus petites.

*** 14 avril 2023 ***