

SALADE DE CHOU ROUGE AU VINAIGRE DE CASSIS ET COULIS DE CASSIS AU VINAIGRE, POMMES ET NOIX

Recette proposée par : **Brigitte FILIPPI**

LA HAIE GOURMANDE



Ingrédients : Pour 4 personnes

½ chou rouge
3 pommes reinettes
quelques cerneaux de noix
2 c. à soupe de vinaigre acaciard
2 c. à soupe d'huile de noix
sel, poivre du moulin
Préparation : 20mn



Préparation :

Coupez les endives en 2 dans le sens de la longueur. Ôtez le cœur puis détaillez les feuilles. Lavez rapidement et essorez.
Passez les pommes sous l'eau et essuyez. Coupez les en quartier, puis en fines tranches, en laissant la peau.
Coupez le maroilles en petits dés.
Préparez une vinaigrette avec l'huile de noix, le vinaigre acaciard, un tour du moulin de poivre et une pincée de sel
Disposez dans un plat les endives puis les pommes, les noix et le maroilles. Mélangez .

Bon Appétit

Variantes :

Il est possible de remplacer le maroilles par un fromage persillé plus classique.
On peut aussi ajouter quelques œufs durs pour un plat principal.
L'alliance de saveurs et textures différentes donne du caractère à cette salade d'hiver.

La Haie Gourmande
tel/fax : 02 38 58 88 48

Thierry et Brigitte FILIPPI

La Grosse Planche 45150 FEROLLES

lahaiegourmande@wanadoo.fr www.lahaiegourmande.fr