

SALADE AUX ENDIVES, ENVY™ ET AUX CERISES

POUR 6 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION: 45 MIN.

INGRÉDIENTS

2 pommes Envy™
150 g de cerises fraîches dénoyautées et coupées en deux (ou cerises séchées)
1 endive
150 g de laitue frisée lavée et coupée en morceaux
150 g de radicchio lavé et coupé en morceaux
150 g de laitue romaine finement tranchée
35 g de fromage bleu émietté
35 g de pacanes hachées grossièrement
35 ml de vinaigre de cidre
2 cuillères à table de moutarde de Dijon
3 cuillères à table de miel
Sel et poivre fraîchement moulu au goût



PRÉPARATION

Lavez, dénoyautez et tranchez les pommes. Combinez aux cerises, à l'endive, aux laitues frisée, romaine, au radicchio, ainsi qu'au fromage bleu et aux pacanes. Ajoutez le vinaigre, la moutarde, l'huile et le miel dans un petit bol et fouettez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés.

Ajoutez à la salade, assaisonnez de sel et de poivre et servir.

Note : cette salade est extra toute l'année. Lorsque des cerises fraîches sont disponibles, utilisez-les. Sinon, les cerises séchées sont appropriées. Alternative : On peut utiliser des canneberges séchées.

