

Salades d'endives à la poutargue et aux noix

Temps de préparation : 20 min – Cuisson : 10 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 endives
- 25 g de poutargue
- 40 g de cerneau de noix
- Le jus de ½ citron
- 4 brins de persil plat
- Quelques pulvérisations d'huile de noix
- Sel et poivre

Étapes de préparations :

- 1) Préchauffez le four à 150°C. Déposez les noix sur la plaque du four tapissée de papier cuisson et enfournez pour 10 min.
- 2) Retirez les feuilles abimées des endives, retirez la base sur 1 cm et coupez les endives en 4 dans le sens de la longueur.
- 3) Retirez la cire de la poutargue puis détaillez la poutargue en très fines lamelles à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau tranchant.
- 4) Mélangez l'huile de noix avec le jus de citron. Salez légèrement (la poutargue est déjà salée) et poivrez.
- 5) Lavez, séchez et prélevez les feuilles de persil, ciselez-les finement. Dans un grand contenant, mélangez les endives, les noix, la poutargue, le persil et la vinaigrette.
- 6) Servez rapidement.

