

Salade d'endives aux figues et à la grenade



Temps: >20 min

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

2 poires Beurré Bosc mûres, épépinées et coupées en quartiers (à laisser tremper dans de l'eau citronnée jusqu'à utilisation)

2 petites endives blanches et 2 petites endives rouges effeuillées

4 figues coupées en quartiers

8 tranches de jambon de Parme (prosciutto crudo)

VINAIGRETTE À LA GRENADE

1 grosse grenade épépinée

Huile d'olive extra vierge

PRÉPARER LA VINAIGRETTE À LA GRENADE

Réserver 1/3 des pépins de grenade. Piler le reste des pépins dans un mortier, puis tamiser. Mélanger le jus obtenu avec la même quantité d'huile d'olive vierge extra.

DRESSER LA SALADE

Retirer les quartiers de poire de l'eau citronnée, laisser égoutter puis trancher finement dans le sens de la longueur. Disposer les feuilles d'endives blanches et rouges, les figues, les poires et le jambon de Parme sur une grande coupelle plate, puis disperser la totalité des pépins de grenade. Enfin, arroser de vinaigrette, saler, puis relever avec du poivre noir en grains moulu. Servir aussitôt.