

Salade d'endives composée

Pour 14 personnes



6 endives assez grosses
3 poignées de mâches
6 pommes (3 goldens, 3 galas ou Pink lady.
(La gala est sucrée, ferme, juteuse et croquante)
6 branches de céleri-branches
4 gousses d'ail assez grosses
8 branches de persil plat
5 carottes
Une 20^{ème} de noix
Une 40^{ème} de petits morceaux de Fromage « Comté »
C'est Jeannette qui l'a apportée de sa région...
Huile d'olive
Vinaigre de cidre
Sel
Citron facultatif

Pratique

- 1) Dans un grand saladier, faire la vinaigrette en premier, avant de travailler les légumes. Cela évitera l'oxydation des endives, des carottes et des pommes.

La vinaigrette se fait avec une proportion de base de (1 à 2 c-à-s de vinaigre de cidre selon votre goût.. pour 3 c-à-s d'huile d'olive), ici multiplié au moins par 4 fois et plus...selon votre goût..

Mettre d'abord dans le saladier, le sel, l'ail écrasé, au presse ail ou coupé en petits morceaux, mélangez, ajoutez le vinaigre de cidre qui va faire fondre le sel, bien mélanger, ajouter ensuite l'huile d'olive, le poivre, bien fouetter avec une fourchette pour faire une sauce liée, (émulsionnée) et rajouter le persil haché fouetter de nouveau.

- 2) Laver, éplucher, légumes et pommes.
 - Tailler finement les endives, raper les carottes, couper en petits morceaux le céleri-branche.
 - Mettre au fur et à mesure dans le saladier avec la sauce et bien mélanger pour éviter l'oxydation.
Finir d'éplucher les légumes par étape.
 - Eplucher et épépiner les pommes, les couper en 4, puis chaque quartier en 2, et au final chaque quartier un petit morceau.
 - Mettre les feuilles de mâche.
 - Casser et décortiquer les cerneaux de noix, les mettre dans le saladier sans oublier de remuer le tout de nouveau...
 - Couper en petits morceaux des cubes de Comté et les mettre dans le saladier, mélanger.

Mettre au frais en attendant de passer à table