

Salade endives, pommes, noix et fourme d'Ambert

Pour 6 personnes:

4 à 6 endives selon la taille – 2 pommes golden – une dizaine de noix – 80 g de fourme – un peu de citron – de la ciboulette.

Pour la sauce : 2 c à s de mayonnaise – 1 c à soupe de moutarde – 2 c à s de crème – 1 c à s de vinaigre.

Émincer les endives. Éplucher les pommes, les couper en petits dés, les arroser d'un peu de citron pour éviter qu'elles ne noircissent, les ajouter aux endives ainsi que les noix un peu écrasées. Mélanger tous les ingrédients de la sauce, bien mélanger au fouet en ajoutant la fourme coupée en petits morceaux. La fourme doit se mélanger avec la sauce mais laisser un peu de morceaux. Ajouter la ciboulette et verser le tout sur les endives et les pommes. Mettre au frais avant de déguster.

