Salade d’endives, vinaigrette moutarde

Bonjour à toutes et tous,

Dans le flot des activités pour préparer Noël, que diriez vous d’une idée-recette pour changer sans se prendre la tête ? Sans doute comme vous, au quotidien, j’ai quelques recettes vraiment basiques que je sors volontiers les jours de flemme ou de manque de temps. Côté entrée hivernale, un des grands classique est la **salade d’endives**. Mes gourmands l’apprécient énormément et ne rechignent jamais avec cette « verdure » dans l’assiette. Côté réalisation, il n’y a pas plus simple. On coupe, lave, égoutte les endives en 3 minutes, 1 à 2 minutes pour préparer la vinaigrette. Basta.

Vous me direz peut être, pourquoi est ce que je charge une recette si basique sur le site ? Tout simplement car il y a un petit twist : une échalote hachée et une vinaigrette moutarde à l’ancienne. Ces deux éléments changent la classique salade en apportant saveurs et un autre « croquant ». Je voulais donc partager ce twist, qui permet de varier un classique. J’espère qu’il vous intéressera. Bonne journée !

- Salade d'endives -
vinaigrette moutarde
© Au Fil du Thym

Salade endives moutarde

Recette : Salade d’endives, vinaigrette moutarde

Saison de la recette : Mi Novembre à Fin Mars

Temps de préparation :10 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 à 6 endives (selon la taille)
- 1 échalote

- 6 cuillerées à soupe d’huile de tournesol (ou un mélange tournesol/colza)
- 3 cuillerées à soupe de vinaigre de vin à l’échalote
- 2 cuillerées à soupe de moutarde à l’ancienne
- sel, poivre

Réalisation

- Retirez le pied dur des endives puis émincez-les finement. Lavez-les et égouttez soigneusement.
- Épluchez et hachez une échalote. Dans un saladier, placez les endives et l’échalote.
- Dans un bol (large), mélangez huile, vinaigre, moutarde, sel, poivre. Fouettez pour homogénéiser.

Servez les endives et la vinaigrette à part que chacun dose à convenance.

Astuces :

- Variante : Ajoutez des noix concassées ou noisettes concassées dans la salade