

SALADE DE CHICORÉE AVEC POIRE CUITE, AIRELLES, CÉLERI EN LAMELLES, NOIX, PERSIL PLAT ET VINAIGRETTE À LA LIVÈCHE.

By Frank Fol

INGRÉDIENTS

- 4 belles souches de chicorée bocal de noix
- persil plat
- 2 brins de lov dans la l du L
- Vinaigre de pomme
- Huile de colza
- Sac de canneberges séchées
- Sel marin
- Poivre noir

PRÉPARATION

1. **Poire:** laver, couper en 4 et retirer le cœur. Ensuite, coupez en gros morceaux. Faites-les frire dans de l'huile de colza avec du sel de mer et du poivre noir.
2. **Chicorée et céleri:** laver les légumes. Coupez finement le céleri. Coupez la chicorée en gros morceaux. Mélanger et répartir dans les 4 assiettes profondes.
3. **Vinaigrette à la livèche:** hacher grossièrement le persil plat, ainsi que la livèche. Mettez un fond d'eau à bouillir avec un peu de sel. Mettez-y les herbes, mélangez-les avec l'eau et laissez mijoter pendant 30 secondes. Mélangez ensuite les herbes avec un peu de liquide de cuisson, de l'huile de colza et du vinaigre de cidre de pomme. Assaisonner davantage si nécessaire.
4. **Finition:** répartissez la poire cuite entre les 4 salades. Versez la vinaigrette dessus et terminez avec des noix tranchées et des canneberges. Éventuellement un brin de persil plat en guise de touche finale.

🕒 Salade de chicorée 30 minutes

👤 Pour 4 personnes

BergHOFF®



TIP!

Pour cette préparation, il n'est pas nécessaire que la poire soit bien mûre, mais plus elle est mûre, plus elle est savoureuse, bien sûr !