

Endives au Roquefort et aux Noix

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 6 endives
- 100 g de Roquefort
- 50 g cerneaux de noix
- 50 g de raisins blonds (les mettre à tremper ¼ h dans de l'eau tiède)
- 50 g de magret séché

Pour la Sauce :

- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- sel et poivre

Préparation :

- Couper les endives en 4 dans le sens de la longueur. Enlever le cœur. Emincer finement.
- Emincer le roquefort, le magret de canard, les noix.
- Mélanger tous les ingrédients et les raisins égouttés.
- Préparer la sauce en mélangeant le vinaigre de cidre avec les huiles et assaisonner en incorporant le sel et le poivre.