

Salade d'endives fruitée

(4 pers.)

2 grosses endives soit environ 300 g
40 g de graines de grenade ou 2 grosses cuillères à soupe
2 cuil. à soupe de pistaches non salées et décortiquées
2 belles clémentines bien fermes

Vinaigrette fruitée:

jus du taillage des clémentines ou le jus 1/2 clémentine
à peine 1/2 cuil. à soupe de vinaigre de framboise
1 cuil. à soupe d'huile d'olive

Dans une petite poêle, faites légèrement griller les pistaches à feu modéré afin de les rendre un peu croquantes.

Epluchez les clémentines, supprimez les petits filaments et les membranes. Séparez les clémentines en 2 parties identiques, taillez-les en tranches de 1 cm de large environ puis séparez les quartiers. Ne jetez pas le jus qui se trouve sur la planche à découper mais versez-le dans un petit bol.

Dans le petit bol contenant le jus de clémentine ajoutez le vinaigre et l'huile.

Lavez les endives, supprimez les feuilles du tour si elle sont abîmées et le cône central qui apporte de l'amertume. Garder quelques belles feuilles si vous souhaitez les utiliser pour la décoration. Taillez les endives restantes en petits tronçons.

Mettez dans un saladier les endives, les graines de grenade, les quartiers de clémentines et les pistaches. Versez dessus la vinaigrette et mélangez.

Si vous souhaitez décorer vos ou votre récipient de service. Taillez les endives restantes dans le sens de la longueur et mettez-les autour. Servez rapidement afin que les feuilles ne cuisent pas avec la vinaigrette