



Salade de courge butternut, endives et poires

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 endives Perle du Nord
- 1 courge butternut
- 2 poires
- 2 c. à s. de pignons de pin torréfiés
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de vinaigre de cidre
- Sel et poivre

1. Épluchez la courge et coupez-la en fines tranches.
2. Faites chauffer de la matière grasse dans une poêle et faites dorer les tranches de chaque côté pendant 5 minutes à feu moyen. Placez-les sur du papier absorbant.
3. Rincez vos endives, ôtez les talons, récupérez toutes les feuilles puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
4. Coupez la poire en petits dés.
5. Mélangez dans un saladier les feuilles d'endives, la poire et les tranches encore tiède de la courge. Ajoutez les pignons.
6. Préparez la vinaigrette en émulsionnant l'huile, le vinaigre, du sel et du poivre. Assaisonnez la salade de vinaigrette et servez.

© Recette et visuel de Chef Nini pour Perle du Nord