



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Salade d'automne vitaminée

Voici une salade qui accompagne très bien l'agneau, le porc, le veau et certaines charcuteries.

Je l'avais servie avec un gigot d'agneau.



INGREDIENTS : 6 personnes

6 endives
2 oranges
1 citron
2 pommes
3 càs de raisins secs
Mayonnaise
Sel, poivre

PREPARATION :

Laver rapidement les endives ; les détailler en fines lamelles et les déposer dans un saladier. Eplucher les pommes et les couper en petits morceaux, les ajouter dans le saladier.

Arroser du jus de citron et bien mélanger pour que les pommes et endives ne noircissent pas.

Eplucher les oranges à vif et les couper en petits morceaux, les ajouter aux endives.

Ajouter les raisins secs et quelques cuillers de mayonnaise.

Servir bien frais.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>