

## Salade d'endives au roquefort, vinaigrette crémeuse

Préparation : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 échalotes  
4 endives  
40 g de roquefort ( j'en compte un peu plus )  
40 g de noix  
4 c à s d'huile d'olive  
2 c à s de crème liquide  
2 c à s de vinaigre de vin rouge  
Sel et poivre du moulin

Peler et émincer les échalotes puis les mettre dans un bol avec 1 c à s de vinaigre de vin rouge. Réserver.

Hacher grossièrement les noix.

Coupe la base des endives, les laver, les sécher et les effeuiller. Si les feuilles sont grandes les couper en 2 dans la longueur.

Mélanger la crème avec l'huile, le vinaigre restant, sel et poivre. Égoutter les échalotes.

Répartir les feuilles d'endives sur les assiettes et ajouter le roquefort émietté, les échalotes et les noix. Arroser de vinaigrette crémeuse.

Vin conseillé : un Arbois blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>