



Salade de pommes et radicchio, vinaigrette aux noix

par Danny St-Pierre

4 portions

Ingrédients

- 2 pommes de saison, Golden Russet ou autres variétés, émincées
- 1 radicchio ou 2 endive rouge ou blanche émincé(es)
- 1 tasse de persil italien grossièrement haché
- 1/4 tasse+ 1 c. à soupe d'huile végétale
- 5 c. à thé de vinaigre de cidre
- 1/4 tasse de parmesan frais râpé
- 1/4 tasse de noix de Grenoble rôties
- 1/3 tasse de noix de Grenoble rôties et concassées pour la déco
- environ 2/3 tasse d'eau
- Sel et poivre du moulin

Préparations

Dans un saladier, mélanger les pommes et un petit filet de vinaigre. Ajouter le radicchio, le persil et réserver sans mélanger.

Au mélangeur à main, mixer l'huile, le vinaigre, le parmesan et les noix en ajoutant de l'eau jusqu'à l'obtention d'une belle purée lisse et onctueuse. Ajouter à la salade, assaisonner et bien mélanger. Vérifier

l'assaisonnement puis garnir de noix concassées.

En images



