



Salade de chicons, roquefort, pommes et noix



Ingrédients

4 chicons
100 gr de cerneaux de noix
1 pomme (en dés)
160 grammes de roquefort
1 c. à s. de ciboulette hachée
4 c. à s. d'huile d'arachide
2 c. à s. de vinaigre de cidre
sel et poivre

Retrouvez toutes
nos recettes :



4 personnes



20 minutes

Préparation

1. Nettoyer les chicons et retirer le cœur. Séparer les feuilles. Les couper en fines lamelles.
2. Broyer les cerneaux de noix en morceaux grossiers, découper la pomme en dés et émietter le roquefort.
3. Préparer une vinaigrette à base d'huile d'arachide et de vinaigre de cidre. Ajouter la ciboulette. Salez et poivrez.
4. Mélanger les chicons en lamelles, les dés de pommes, les noix, le roquefort et ajouter la vinaigrette.
5. Servir bien frais décoré de cerneaux de noix entiers.