



# Salade aux Pommes de Savoie et endives

20min 4 pers.

- 3 belles endives
- 2 Pommes Golden de Savoie
- 100 g de cerneaux de noix
- 4 diots de Savoie (2 natures/2 fumés)
- 100 g de Tomme de Savoie en cubes

**Vinaigrette :** 3 c. à soupe d'huile de noix  
+ 1 c. et demie de vinaigre de cidre  
+ 1 c. à café de moutarde à l'estragon

- 🍷 Dans l'eau frémissante, laissez cuire les diots 20 min. Pendant ce temps, lavez les endives, détaillez-les, disposez-les dans un joli plat.
- 🍷 Coupez les pommes en fines lamelles, ajoutez-les aux endives, dispersez les cerneaux de noix, terminez avec les diots en rondelles et les cubes de Tomme de Savoie.
- 🍷 Emulsionnez tous les ingrédients de la vinaigrette.
- 🍷 Versez aussitôt sur la salade et servez.