



Les plats principaux

Chicons Waldorf

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 pomme (Granny Smith, en dés)
1 cuillère à soupe de persil plat
1 cuillère à soupe de raisins
poignée mâche
poignée frisée
1 céleri-rave
6 chicons
120 grammes de gorgonzola
2 cuillères à soupe de noix
1 cuillère à soupe de cerfeuil
poivre
sel

Pour le dressing

15 grammes de vinaigre de sushi (ou vinaigre de vin blanc)
25 grammes moutarde au grain
75 grammes de mayonnaise
50 grammes de yaourt
1 curcuma (pointe)
1/2 citron (le jus)

Méthode de préparation

Pour le dressing, mélangez la mayonnaise avec le yaourt, la moutarde à l'ancienne, le curcuma, le jus de citron et le vinaigre, jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Taillez le céleri rave en dés et cuisez-les à l'eau. Rincez-les bien à l'eau froide et mélangez avec les dés de pomme (avec la peau), les raisins secs et un peu de persil plat ciselé. Assaisonnez et incorporez un peu de dressing.

Détachez les feuilles de chicon et farcissez-les joliment de gorgonzola. Taillez les feuilles plus grandes pour la salade, composée de frisée fine, de cerfeuil, de salade de blé et de chicon. Garnissez avec quelques noix

torréfiées, de fines tranches de pomme et de la salade.

Astuce:

Rauw smaakt witloof superfris en is hij lekker crunchy. Zeker het proberen waard!

