



Les plats principaux

## **Salade d'automne d'endive, pomme et avocat**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 pommes (rouges, en dés)  
2 avocats (en tranches)  
1 endive  
30 grammes de noix (hachées grossièrement)  
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge  
4 cuillères à soupe de huile de noix  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 cuillères à café de moutarde  
8 tranches de lard fumé  
150 grammes de feta  
1/2 cuillère à café miel  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Lavez l'endive et coupez-la inement. Réservez quelques belles feuilles vertes. Confectionnez un dressing avec l'huile de noix, l'huile d'olive, le vinaigre, la moutarde et le miel. Salez et poivrez. Mélangez la ½ du dressing à l'endive et aux feuilles.

Rôtissez bien les tranches de lard dans une poêle sèche. Répartissez les dés de pomme, les tranches d'avocat et le lard sur l'endive. Saupoudrez avec la feta émietlée et les noix puis répandez le reste du dressing par-dessus.

