

Soleil d'endive

Ingrédients pour 2 personnes :

- . 2 endives
- . 2 tomates
- . 1 orange
- . 2 oeufs dur
- . 1 petite courgette
- . basilic
- . sel et poivre
- . huile d'olive
- . 1 citron

Peler et épépiner les tomates, coupez-les en petits dés et faites les mariner avec un peu d'huile d'olive, un peu de basilic, saler et poivrer. Réserver au frais.

Peler la courgette, et couper la en petits dès. Arroser d'un peu de jus de citron.

Dans un bol, ajouter la tomate, la courgette, et un peu d'huile d'olive, mélanger le tout.

Peler et couper une orange en quartier.

Dans une assiette, poser les feuilles d'endive en rosace, les farcir de la préparation de légumes.

Intercaler entre chaque feuilles les quartiers d'orange et placer en éventail au milieu les oeufs dur.

Vous pouvez si vous le désirez napper votre salade d'un mélange d'huile d'olive et de vinaigre balsamique pour relever un peu.