



SALADE D'ENDIVE AUX POIRES RÔTIES ET HUILE D'ARGAN



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 5 mn

Pour 4 personnes:

4 endives

2 poires comice justes mûres

Une vingtaine de cerneaux de noix de pécan

3 càs d'huile d'argan

1 càs de vinaigre de Xérès

Sel et poivre

Les endives:

Laver et parer les endives avant de les découper en rondelles de 1 à 2 mm de large. Réserver 12 belles feuilles entières pour la présentation.

La vinaigrette:

Mélanger l'huile d'argan, le vinaigre, le sel et le poivre. Ajouter les cerneaux de noix de pécan coupés en " ou 4 morceaux. Réserver.

Les poires:

Éplucher les deux poires et les couper en lamelles comme pour une tarte. Poser ces tranches de poires à plat dans une poêle chauffée à feu moyen et les faire rôtir à sec en les retournant dès qu'elles prennent une jolie couleur. Le sucre qu'elles contiennent naturellement suffit à les caraméliser.

Dressage:

Pendant que les poires cuisent, dans un saladier, tourner la salade et la vinaigrette. Poser 3 feuilles sur un côté de l'assiette et recouvrir leurs bases avec un dôme de salade assaisonnée. Disposer les quartiers de poires en éventail dessus et servir pendant que ces derniers sont encore tièdes.