

Salade d'endives, pommes et boudin noir

- 5 belles endives
- 2 pommes
- 75 gr Fromage de chèvre paillot
- 150 gr de boudin noir
- 25 gr de canneberges
- Ciboulette
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre

1. Émincer les endives finement.
2. À l'aide d'une mandoline faire une julienne avec les pommes.
3. Mélanger les deux ensembles.
4. Introduire au mélange pomme endive le fromage de chèvre émietté, les canneberges séchées, la ciboulette.
5. Ajouter le vinaigre Xérès, huile olive.
6. Cuire le boudin, laisser tiédir, concasser et le répartir sur la salade

