



Salade de chicons et cranberries

Ingrédients pour 4 personnes

- 250g de chicons
- 1 pomme rouge
- 100g de cranberries séchés
- 60g de noix
- 1 càs d'huile de noix
- 2 càs de vinaigre de Banyuls
- 1càc de miel
- 1 càc de moutarde

Préparation

1. Enlevez les premières feuilles des chicons et ôtez un cône au cœur du chicon
2. Taillez les chicons en lanières.
3. Lavez la pomme et laissez la peau. Otez le cœur. Réalisez de fines tranches à l'aide d'une mandoline.
4. Mélangez tous les ingrédients de la salade dans un saladier.
5. Réalisez la vinaigrette en mélangeant l'huile, le vinaigre, la moutarde et le miel.
6. Versez la vinaigrette sur la salade et servez sans attendre !