



## Salade d'endives au curry



*Je fais peu de crudités en hiver et pourtant parmi les légumes de cette saison il y a l'endive qui est excellente crue, on devrait la mettre plus souvent au menu. Ici en salade avec des pommes et du fromage de chèvre, avec une sauce au yaourt parfumé au curry, c'était léger, rapide à faire et surtout très bon !*

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 endives
- 1 pomme
- 1/2 buche de chèvre
- 1 yaourt
- 1 pincée de curry
- facultatif : quelques grains de raisins secs
- 1 cuil à café de moutarde
- sel et poivre

### Préparation :

Laver les endives, les essuyer et ôter le pied. Couper les endives en rondelles. Enlever le trognon de la pomme non pelée et couper en lamelles (citronner les quartiers de pommes si vous préparez la salade à l'avance).

Couper la bûche de chèvre en tranches.

Préparer la sauce : mélanger le yaourt avec le curry et la moutarde. Saler et poivrer.

Mélanger la pomme et les endives, parsemer de grains de raisins secs et verser la sauce. Ajouter les rondelles de chèvre par dessus.

Servir aussitôt.

*Le 20 Décembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/12/20/19875090.html>*