

## Barquettes de salade d'hiver

Mise en place et préparation: env. 25 min

### SAUCE

3 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc

3 c. à soupe d'huile de colza ou de tournesol, pressée à froid

1 c. à soupe d'huile de noix (facultatif)

¼ de c. à café de sel poivre du moulin

Bien mélanger tous les ingrédients de la sauce.

### SALADE

200 g de carottes

200 g de betterave rouge crue

1 poire (p. ex. louise-bonne)

2 c. à café de raifort frais, finement râpé

50 g de noix, grossièrement hachées, grillées

24 grandes feuilles d'endives

Hacher grossièrement légumes et poire (p. ex. dans le «Magicoupe»). Mélanger avec le raifort, ⅔ des noix et la sauce. Faire glisser 2 feuilles d'endives l'une sur l'autre, pointes vers l'extérieur, garnir de salade, dresser. Éparpiller le reste de noix, servir aussitôt.

