

## Endives et Foies de Volaille en Salade

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- ASSORTIMENT DE SALADES	Un peu
- CHICON(S)	2
- FOIE(S) DE VOLAILLE	400g
- MOUTARDE	1 c à soupe à l'ancienne
- MAYONNAISE	2 c à soupe
- VINAIGRE DE VIN ROUGE	3-4 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	5 c à soupe
- AIL EN POUDRE	un peu
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Dans des assiettes creuse, répartissez la salade ciselée.
- Emincez très finement les chicons (sans prendre le cœur amer) et déposez-les sur la salade.
- Ajoutez ensuite les raisins secs.
- Préparez la vinaigrette en mélangeant la moutarde à l'ancienne avec la mayonnaise et le vinaigre. Salez et poivrez. Fouettez. Intégrez toujours au fouet l'huile. Réservez.
- Grillez à sec les amandes effilées dans une poêle chaude. Réservez.
- Coupez les foies en dés.
- Faites griller les foies de volaille dans de l'huile chaude. Ajoutez l'ail, sel et poivre.
- Déposez-les sur la salade puis arrosez le tout de vinaigrette et répartissez les amandes effilées grillées.
- Servez sans attendre.



### Remarque:

Accompagnez d'une baguette.