EN-237

Salade d'Endives aux Clémentines et Oeufs Mollets

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- CHICON(S)	2-3
- OEUF(S)	2
- CLEMENTINE(S)	2
- MOUTARDE	1/2 c à café
- VINAIGRE DE VIN BLANC	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	4-5 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les oeufs 6 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Ecalez-les délicatement.
- Taillez les chicons finement et répartissez-les dans les assiettes.
- Pelez les clémentines et détachez les quartiers.
- Déposez-les sur les chicons.
- Préparez la vinaigrette en mélangeant la moutarde avec le vinaigre.
- Intégrez l'huile puis salez et poivrez.
- Versez-la ensuite sur la salade de chicons et clémentines.
- Déposez enfin l'oeuf mollet sur le sommet puis coupez-le en deux et salez.