**SALADE PRINTANIERE**

**Pour 6 personnes**

4 endives coupées en morceaux de 2 cm

4 tomates mondées et épinées puis coupées

en gros cubes

200 g de féta émiettées

3 pommes coupées en dés et citronnées

1 grosse poignée de noix

1 botte de basilic ciselé

**vinaigrette** au balsamique, vinaigre de vin, moutarde, 2 gousses d'ail pilées, sel, poivre, huile d'olive et 1 cas d'huile de sésame

**Déco :** vrai balsamique, œufs de caille mimosa (mayonnaise, jaune des œufs, persil) et ciboulette

Mélangez endives, tomates, féta et basilic

Disposez dans vos assiettes et répartir les pommes et les noix dessus

Réservez au frais

Préparez la vinaigrette en la montant à la fourchette

Préparez les œufs mimosa (facultatif)

Décorez vos assiettes

Juste avant le service, mettre 1 cas de vinaigrette sur la salade et disposez vos œufs

Servez et régalez-vous avec une bonne tranche de pain de campagne!

**LA TABLE DES PLAISIRS**