



SALADE HIVERNALE (ENDIVE, BACON, OEUF, FROMAGE)





SALADE HIVERNALE (ENDIVE, BACON, OEUF, FROMAGE)



DIFFICULTÉ



POUR
4 PERSONNES



PRÉPARATION
10 MIN



CUISSON
5 MIN

Ingédients : 5 endives, 1 pomme, 10 tranches de bacon Biocoop, 100 g de roquefort, 100 g de comté, 4 œufs, 1 cs de moutarde Biocoop, 1 cs de vinaigre de cidre, 4 cs de crème fraîche Biocoop, 1 poignée de raisin sec (facultatif).

- 1** Faire griller, à la poêle, les tranches de bacon. Une fois cuites, les couper en fines lamelles. Réserver.
- 2** Laver, égoutter et couper les endives puis réserver dans un saladier. Ajouter la pomme épluchée et coupée en petits morceaux.
- 3** Ajouter le comté coupé en cubes et le roquefort émietté. Répartir la salade dans 4 assiettes.
- 4** Préparer une vinaigrette en mélangeant la moutarde, le vinaigre de cidre et la crème fraîche.
- 5** Préparer les œufs pochés : dans une casserole d'eau bouillante avec 1 cs de vinaigre, créer un petit tourbillon et casser délicatement l'œuf dedans. Cuire 3-4 min sans y toucher.
- 6** À l'aide d'une écumoire, égoutter les œufs et les disposer sur chaque assiette. Arroser de vinaigrette et servir immédiatement.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Retrouvez la liste
des magasins Biocoop
sur le site www.biocoop.fr

Vous avez des questions
sur Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :

0 800 807 102 Service & appli
gratuits

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser / Stylisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim'Vert® (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 12/2021.



Tous les papiers
se trient et
se recyclent