



4 pers.



Apéritif



15 min



-

Ingrédients

- 1 endive
- 1 pomme Gala
- 150 gr Gruyère AOP mi- salé
- 1 dl huile de noix
- ½ dl vinaigre de Balsamique blanc
- Sel
- Poivre



Préparation

Couper l' endive dans le sens de la longueur puis émincer finement.

Éplucher la pomme, la vider et couper en petits dés réguliers.

Couper le Gruyère AOP mi- salé en petits cubes de ½ cm sur un ½ cm.

Mélanger le tout, ajouter l' huile de noix et le vinaigre de balsamique blanc.

Saler et poivrer selon souhait

Mettre en verrine

Garnir selon envies.