



# Les recettes du Chaudron

## Salade endives-kiwi sauce verte

• Pour 2 personnes en plat principal • Temps de réalisation : 10 mn • Recette express/détox

### Ingrédients

- 2 endives
- 1 kiwi bien mûr
- 1 belle pomme verte  
type Granny Smith
- 4 noix de pécan
- 16 cranberries
- ciboulette ciselée
- poivre noir

Pour la sauce verte :

- 1 gros avocat bien mûr
- 1 yaourt brassé (au lait entier)
- 2 à 3 c à soupe d'huile  
de tournesol
- 4 c à soupe de jus de citron

### Réalisation



Préparer la sauce verte :

- Dans le robot, mixer plusieurs minutes l'avocat, le yaourt, l'huile et le jus de citron jusqu'à obtenir la consistance d'une mayonnaise (si vous ne dressez pas immédiatement, la mettre au réfrigérateur).

- Tailler les endives en petits dés.
- Faire de même pour le kiwi et la Granny Smith.

Dresser dans 2 grands bols ou 2 petits saladiers comme suit :

- 2 c à soupe de sauce verte
- Les dés d'endive, de kiwi et de pomme verte
- Du poivre du moulin (selon goût)
- Déposer harmonieusement 2 noix de pécan et 8 cranberries
- Parsemer de ciboulette ciselée
- Ajouter à nouveau 2 c à soupe de sauce verte, **c'est prêt !**

### Le truc en plus d'Elisabeth :

Ajouter quelques noisettes grossièrement hachées pour une salade plus consistante.