

## *Salade de pâtes aux endives rouges, bleu de Bresse, poires et noix*

---

### *Ingédients*

Pour 6 personnes :

- 400g de pâtes
- 3-4 endives rouges
- environ 200g de bleu de Bresse
- 50g de noix concassées
- 1 ou 2 poire(s)
- persil frais ou autres herbes au choix

### *Instructions*

Commencez par cuire les pâtes 1 minute selon les indications du paquet, en soustrayant une minute à la cuisson désirée. Rincez à l'eau froide.

Pendant la cuisson des pâtes, rincez les endives et émincez-les en partant de l'extrémité opposée à la base. Retirez le cœur et la base qui contiennent le plus d'amertume.

Coupez le fromage en dés. Concassez les cerneaux de noix. Enfin épluchez les poires et découpez-les en dés.

Mélangez le tout dans le saladier et ajoutez du persil haché.

Accompagnez cette salade d'une vinaigrette à l'huile de noix, composée comme celle-ci, par exemple :

- 30% d'huile d'olive
- 30% d'huile de noix
- 40% de vinaigre (moitié vinaigre d'échalote au vin rouge et moitié vinaigre de cidre)
- de la moutarde forte qui va lier le tout
- du sel et du poivre