 **Salade d'endives au saumon fumé**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

 **La sauce moutarde :**
**- 2 càs de jus de citron vert**
**- 1 càs de moutarde forte**
**- 5 càs d'huile d'olive**
**- 1 œuf
- sel & poivre du moulin**
**La salade :**
**- 4** [**endives**](http://recettes.de/endives)**- 3 tranches de** [**saumon fumé**](http://recettes.de/saumon-fume) **(120 g)**
**- 2 càs de pignons de pin**
**- ciboulette (1 grosse càs)**
**- 1** [**pomme**](http://recettes.de/pomme) **granny smith**
**- 1 càs de jus de citron vert**
**- 1 càs de baies roses**

 **La sauce moutarde :**Faire durcir l'œuf pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante salée.
Refroidir,
Écaler l'œuf et le hacher
Mélanger dans un bol, le jus de citron et la moutarde, avec du sel et du poivre.
Émulsionner avec l'huile d'olive.
Incorporer l'œuf et bien mélanger.

**La salade :**Retirer éventuellement les feuilles abimées des endives.
Les couper en deux et retirer le cœur dur.
Émincer les endives en lamelles.
Couper les tranches de saumon en lamelles fines.
Réserver quelques lamelles pour la finition.
Faire griller les pignons de pin dans une poêle à sec.
Ciseler la ciboulette.
Couper la pomme en quatre. L'éplucher, l'épépiner et la détailler en petits dés.
Les asperger de jus de citron pour leur éviter de noircir.
Réserver quelques dés pour la finition.
Mélanger les endives, les pommes et le saumon.
Assaisonner avec la sauce moutarde.
Disposer la salade dans le plat de service.
Décorer avec les pommes et le saumon.
Parsemer de pignons de pin, de baies roses et de ciboulette.
Servir.