**Salade d'endives très gourmande**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**La sauce :
- 2 càs de crème épaisse**
**- 1 càc de moutarde**
**- 1 càc de miel**
**- 1 càs de** [**vinaigre de cidre**](https://recettes.de/vinaigre-de-cidre)
**- sel & poivre du moulin**

Mélanger dans un bol la moutarde, le miel et le vinaigre.
Ajouter la crème et remuer pour obtenir une sauce crémeuse.
Saler & poivrer au goût.

**La salade :
- 50 g de** [**noix de macadamia**](https://recettes.de/noix-de-macadamia)
**- 1 càc de** [**miel**](https://recettes.de/miel)
**- 3 belles** [**endives**](https://recettes.de/endives)
**- 1 petite** [**pomme**](https://recettes.de/pomme)
**- 50 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort)
**- 16 tranches de** [**magret de canard séché**](https://recettes.de/magret-de-canard-seche)

Faire caraméliser les noix dans une petite poêle avec le miel.
Dès qu'elles sont bien dorées, les déposer sur un papier cuisson et laisser refroidir.
Couper le Beaufort en languettes.
Couper 8 tranches de magret en lanières et entourer les autres sur des gressins.
Éplucher, épépiner la pomme et la couper en lamelles.
Nettoyer les endives et prélever quelques jolies feuilles.
Retirer le cœur amer et couper le reste en lanières.
Dans l’assiette disposer les feuilles d'endives entières en étoile.
Déposer au centre les lanières d'endives, les languettes de Beaufort, les tranches de magret et les lamelles de pomme.
Arroser avec la sauce.
Répartir les noix de macadamia caramélisées, disposer les gressins.
Servir immédiatement.