**Salade du mendiant**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/Salade-du-mendiant-janvier-2009-036-copie.jpg) Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**- 4 ou 5** [**endives**](http://recettes.de/endives) **(suivant la grosseur)   
- 2 pommes   
- 3 petites oranges   
- cerneaux de noix   
- noisettes   
- raisins secs   
- huile d'olive   
- vinaigre de noix   
- sel - poivre   
- tomates cerises   
- dés de gruyère....**

Nettoyer et couper les endives en lamelles.  
Peler les oranges à vif et prélever les suprêmes au-dessus d'un bol pour recueillir le jus.  
Peler les pommes les couper en petits dés et les arroser d'un peu de jus d'orange.  
Répartir les endives dans les assiettes. Disposer sur le dessus les dés de pommes et à volonté des cerneaux de noix, des noisettes, des raisins secs, des dés de gruyère...  
J'ai décoré de tomates cerises et de suprêmes d'oranges.  
J'ai fait une vinaigrette avec le jus recueilli des oranges, de l'huile d'olive, du vinaigre de noix, sel et poivre.  
Et pour encore plus de gourmandise, essayez ma  [**vinaigrette au miel**](https://croquantfondantgourmand.com/vinaigrette-au-miel-et-moutarde-aux-noix/), vous verrez c'est un régal!  
Au moment de servir, arroser la Salade du mendiant de vinaigrette.