

Salade panachée

Pour 4 personnes.

500 g d'endives, 3 grosses pommes de terre, 2 pommes, 1 orange, 100 g de champignons, vin blanc, vinaigrette, œufs durs, persil, olives farcies.

Eplucher les endives, les laver puis les couper en deux et ensuite, en lanières (garder quelques petites feuilles pour la garniture).

Couper en petits dés les pommes de terre cuites, les pommes pelées et évidées ainsi que l'orange pelée et découpée en demi-quartiers.

Ajouter les champignons, pelés et cuits 5 minutes dans du vin blanc, puis divisés en lanières.

Mélanger le tout avec une vinaigrette et disposer la salade dans un plat. Garnir de persil, de tranches d'œufs durs, d'olives farcies et des feuilles d'endives réservées.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.