Salade de chicons au roquefort, pommes et noix

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

3 branches de chicons
3 branches de chicons rouges
100 grammes cerneaux de noix (concassées)
1 pomme (en dés)
160 grammes de roquefort
1 poignée roquette
1 cuillère à soupe ciboulette (finement hachée)
4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Nettoyez les chicons et retirez le cœur. Séparez les feuilles. Disposez-les dans quatre assiettes ou sur un grand plat.**
2. **Garnissez-les de noix, de dés de pommes, de roquefort émietté, de roquette et de ciboulette.**
3. **Préparez une vinaigrette à base d’huile d’arachide et de vinaigre de cidre. Salez et poivrez. Arrosez-en la salade.**