Méli-mélo d'endives au poulet fumé

Préparation : 20 mn
Pas de cuisson

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 blancs de poulet fumé
4 endives pas trop grosses
1 oignon rouge
2 pamplemousses roses
50 g de raisins secs
15 cl de crème fraîche épaisse
150 g de comté
1/2 bouquet de ciboulette
Le jus d'1/2 citron
2 c à s d'huile d'olive
Tabasco
Sel et poivre du moulin

Dans un bol battre la crème avec le jus de citron, l'huile d'olive, 3 gouttes de Tabasco, du sel et du poivre. Ajouter la moitié de la ciboulette ciselée. Réserver au frais.
Retirer la peau des blancs de poulet et couper les blancs en lanières. Réhydrater les raisins secs si nécessaire dans de l'eau tiède. Peler les pamplemousses et lever les suprêmes avec un couteau fin.
Émincer les endives, les mélanger avec le poulet, les raisins égouttés, le comté coupé en cubes, les suprêmes de pamplemousse, le reste de la ciboulette ciselée et l'oignon rouge émincé. Servir la sauce à part.

Péché de gourmandise
http://pechedegourmand.canalblog.com