Salade d’endives aux champignons : recette légère

Ingrédients pour 4 personnes

4 endives

200 g de champignons de Paris frais ou congelés

Sel

Poivre

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 citrons

1 douzaine de cerneaux de noix

Préparation de cette salade d’endives

Dans un saladier pressez le jus des citrons, puis ajoutez l’huile

d’olive, le sel et le poivre .Mélangez l’ensemble.

Faites cuire les champignons de Paris dans de l’eau bouillante (si les champignons sont frais lavez les et coupez les en morceaux).

Egouttez les champignons et laissez les refroidir.

Coupez les endives en morceaux et déposez les dans le saladier avec les champignons .Placez le saladier dans le frigo pendant une heure. Servez froid.