

## Salade nord et sud (endives et tapenade)



Entrée **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

*Cette entrée mélange les saveurs du nord, l'endive, à celles du sud, la purée d'olives noires.*

### Ingrédients

- 1 grosse endive
- 2 tomates - ou tomates cocktail allongées
- 1 cs d'huile d'olive
- sel
- poivre
- vinaigre balsamique
- quelques olives noires - de Nice
- 2 cs de tapenade noire - ou de pâte d'olives noires

### Préparation

- 1 Couper les endives en lamelles fines.
- 2 Faire votre vinaigrette.
- 3 Couper les tomates dans le sens de la longueur.
- 4 Déposer sur chaque demi tomate une petite quenelle de tapenade. Ajouter les olives noires.
- 5 Arroser le tout de vinaigrette.

Proposé par



**marieclo**

je suis Marie-Claude, j'habite dans le Sud Est à Le Cannet, je vous invite à visiter mon blog : marieclo dans lequel vous trouverez mes recettes au gout de la Provence et de mon île natale la Reunion, ainsi que mes autres coups de coeur et ma passion la peinture.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

