

Autumn Endive Salad

with Candied Walnuts and Pear

15 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, zester, small non-stick pan, parchment paper, small bowl, whisk

Ingredients

	2 Person
Belgian Endive	320 g
Walnuts, chopped	28 g
Bartlett Pear	1
Lemon	1
Honey	1 tbsp
Brown Sugar	1 tbsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep

- Pull **leaves** from **endive heads**. (**TIP:** If needed, use a knife to cut leaves off at the base.) Halve each **leaf** lengthwise.
- Core, then cut **pear** into ¼-inch slices.
- Zest, then juice **lemon**.



Candy walnuts

- Transfer **walnuts** to the parchment paper. (**NOTE:** Do not touch walnuts. They will be VERY hot.) Set aside to cool completely, 15 min.



Toast walnuts

- Heat a small non-stick pan over medium heat.
- While the pan heats, place a piece of parchment paper on a plate.
- Measure **1 tbsp water** into a small bowl. Set aside.
- When the pan is hot, add **walnuts**. Toast, stirring often, until light golden-brown, 3-4 min. (**TIP:** Keep your eye on walnuts so they don't burn!)
- Add **brown sugar** and **measured water**. Season with **salt**. Cook, stirring often, until **sugar** melts and a caramel-like glaze coats **walnuts**, 30 sec-1 min. Remove from heat.



Make salad and serve

- Meanwhile, add **honey**, **1 tbsp lemon juice**, **½ tsp lemon zest** and **1 ½ tsp oil** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, to taste, then whisk to combine.
- Add **endives** and **pears** to the bowl with **dressing**, then toss to combine.
- Divide **autumn endive salad** between plates, then sprinkle **candied walnuts** over top.

Salade d'automne aux endives

avec noix de Grenoble caramélisées
et poires

15 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher les fruits
et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, petite poêle
antiadhésive, papier parchemin, petit bol, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Endive	320 g
Noix de Grenoble, hachées	28 g
Poire Bartlett	1
Citron	1
Miel	1 c. à soupe
Cassonade	1 c. à soupe
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations
nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où
l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés,
des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides,
du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



1 Préparer les ingrédients

- Détacher les **feuilles** du **cœur de l'endive**. (**CONSEIL** : Au besoin, utiliser un couteau pour séparer les feuilles du cœur.) Couper les **feuilles** en deux sur la longueur.
- Évider, puis couper la **poire** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Zester, puis presser le **citron**.



3 Refroidir les noix caramélisées

- Transférer les **noix** dans l'assiette recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : Les noix seront TRÈS chaudes. Ne pas toucher.) Réserver pendant 15 min, jusqu'à refroidissement complet.



2 Griller les noix de Grenoble

- Chauffer une petite poêle antiadhésive à feu moyen. Pendant que la poêle chauffe, recouvrir une assiette de papier parchemin.
- Réserver **1 c. à soupe d'eau** dans un petit bol.
- Ajouter les **noix** à la poêle chaude. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Ajouter la **cassonade** et l'**eau réservée**. **Saler**. Cuire de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **cassonade** fonde et enrobe les **noix** comme du caramel. Retirer du feu.



4 Assembler la salade et servir

- Entre-temps, dans un bol moyen, ajouter le **miel**, **1 c. à soupe de jus de citron**, **½ c. à thé de zeste de citron** et **1 ½ c. à soupe d'huile**. **Saler et poivrer**, au goût, puis mélanger au fouet.
- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **endives** et les **poires**, puis mélanger.
- Répartir la **salade d'automne aux endives** dans les assiettes, puis parsemer de **noix caramélisées**.