**Salade d’endives et pomme,**

* 3 endives pour 1 pomme (Cortland, Empire)
* Noix grillées
* Estragon frais ou persil plat ou ciboulette
* Moutarde de Dijon
* Échalote grise ciselée
* 1 portion de vinaigre de Xérès, de vin ou de cidre
* 3 portions d’huile de noix
* Sel et poivre du moulin

Dans un bol, fouetter ensemble la moutarde de Dijon, l’échalote grise, le vinaigre et l’huile. Saler et poivrer.

Couper l’endive en julienne.

Pour la pomme; en enlever le cœur et coupez-la en julienne.

Ajouter tous les ingrédients à la vinaigrette et bien touiller.

On peut préparer cette salade à l’avance.

**Velouté de céleri-rave au gingembre**

* 1 céleri-rave, pelé et coupé en dés
* 1 blanc de poireau, émincé
* 1 pomme pelée et coupée en dés
* 2c. à soupe de beurre
* 2c. à soupe de farine
* 3. Tasse de bouillon de légumes
* 2c. à soupe de gingembre frais haché
* Sel et poivre
* 2 c. à soupe de crème

Dans une casserole, cuire à feu dans le beurre les poireaux et le céleri-rave. Saupoudrer de farine. Ajouter le bouillon chaud, la pomme et le gingembre. Laisser mijoter 20 minutes. Passer au pied mélangeur pour obtenir un potage lisse. Assaisonner de sel et poivre au goût. Ajouter la crème et servir

**Carpaccio de radis noir**

* 1 radis noir
* Quelques brins de thym
* 1 pomme
* 1 c. à thé de sirop d'érable
* 6 c. à thé de huile de noisette (ou d’olive)
* 1 cuillère à thé de vinaigre de cidre
* Poivre noir du moulin
* Fleur de sel
* 1 c. à soupe de graine de sésame

Coupez des fines tranches de radis noir et de pomme à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé. Placer dans une assiette les tranche en alternant pomme et radis. Arroser du sirop, de l’huile et du vinaigre en un mince filet. Saupoudrer de fleur de fleur de feuilles de thym et des graines de sésame. Craquer un peu de poivre. Laissez attendre une dizaine de minutes et servir.

Céleri rémoulade

* 1 l (4 tasses) de céleri-rave râpé (1 gros céleri-rave)
* 125 ml (½ tasse) de mayonnaise
* 10 ml (2 c. à thé) de moutarde de Dijon
* 5 ml (1 c. à thé) de raifort
* 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc
* 15 ml (1 c. à soupe) de câpres, hachées
* 1 oignon vert, haché
* Sel et poivre

Dans un bol, mélanger la mayonnaise, la moutarde de Dijon, le raifort, le vinaigre de vin blanc, les câpres et l'oignon vert. Saler et poivrer.

Ajouter au céleri-rave et bien mélanger. Laisser reposer 1 heure avant de servir.