# Insalata invernale, dolce e saporita, in cestini di parmigiano



**Bonne, de saison et particulièrement mignonne: cette salade hivernale dans sa petite corbeille de parmesan ne fait pas qu'en visuel un bel effet.**

Nous sommes d’accord, la chicorée n'est pas le légume le plus apprécié au monde. Moi non plus, je n'aime pas vraiment la salade de chicorée pure. Mais, bien préparée et idéalement combinée, ce sont exactement ses substances amères qui font la différence. Le gratin d’endives au jambon par exemple, est savoureux et a conquis les papilles gustatives des lecteurs du blog de Denner. Mais revenons-en à notre salade: nous l’associons ici à des poires et du parmesan, et la servons avec une vinaigrette au miel. La chicorée devient ainsi beaucoup moins amère, ce qui rend cette entrée vraiment très intéressante.

**Salade & corbeilles**

- 200 g de parmesan pour les corbeilles
- 1/2 à 1 chicorée
- poires
- 50 g de noix
- une poignée de parmesan en fines lamelles

**Vinaigrette**

- 4 cs d'huile d'olive
- 2 cs de vinaigre balsamique (blanc)
- 1 cs de miel
- herbes aromatiques selon les goûts
- sel et poivre

1. Râpez le parmesan grossièrement et répartissez-le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en formant des cercles d’environ 16 cm de diamètre.
2. Enfournez-les à 200 °C et laissez-les fondre jusqu’à ce que le parmesan soit bien doré. Ceci dure environ 6 minutes.
   3. Retournez quatre bols de sorte que le fond soit vers le haut et déposez les cercles de parmesan encore chauds par-dessus. Retirez-les délicatement du papier sulfurisé.
3. Laissez refroidir les corbeilles de parmesan pendant environ 15 minutes.
4. Lavez la chicorée et coupez-la grossièrement. Râpez les poires en fines lamelles ou coupez-les.

5. Hachez grossièrement les noix et grillez-les rapidement dans une poêle sans ajouter de graisse, jusqu’à ce qu’elles dégagent une bonne odeur et prennent un peu de couleur.
6. Dressez la chicorée, les poires, les noix et les lamelles de parmesan dans les corbeilles de parmesan et arrosez le tout d’un filet de vinaigrette.

Temps total environ 25 minutes

1. Chauffez légèrement le miel. Mélangez-le avec l’huile d'olive et le vinaigre balsamique, puis assaisonnez avec du sel et du poivre et, selon les goûts, rajoutez des herbes aromatiques.