

## **Salade d'endives aux lardons et poires**

2 ou 3 belles endives

3 poires

80 g de bleu d'auvergne

6 cuillères à soupe de crème fraîche

250 g de lardons fumés

Couper les endives en fines lamelles, éplucher les poires et les couper en dés.

Dans un saladier, déposer tout d'abord les endives puis les poires.

Dans une casserole, faire fondre ensemble le bleu en morceaux et la crème fraîche à feu doux jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.

Faire rissoler les lardons dans une poêle, jeter la graisse rendue.

Juste au moment de servir, rajouter les lardons chauds et napper le tout de la sauce bien chaude.