Salade de cervelas et fromage

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 33 min
Temps actif: 30 min
Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

4	cervelas de porc suisse
200 g	gruyère AOP
4	cornichons
150 g	concombre
1 bouquet	radis
1	oignon rouge
0.5 bouquet	ciboulette
1 cs	moutarde douce
1 cs	moutarde à gros grains
3 cs	vinaigre de pomme
3 cs	eau ou bouillon
3 cs	huile de colza pressée à froid
	sel, poivre noir du moulin

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

557	kcal
29 g	de protéines
6 g	de glucides
46 g	de lipides

Sans gluten
sans lactose
Low Carb

Des restes de saucisses de la soirée barbecue? On peut également préparer cette salade de cervelas et fromage classique avec une saucisse de veau ou de porc grillée, ou encore de la saucisse de veau crue.

Préparation

1. Retirer la peau des cervelas. Les couper en deux dans le sens de la longueur puis en fines tranches.

2. Enlever la croûte du fromage si nécessaire et le couper en fins bâtonnets.

3. Couper les cornichons en rondelles. Couper le concombre en deux dans le sens de la longueur puis en tranches. Couper les fanes et équeuter les radis et les couper en fines rondelles.

4. Peler et hacher l'oignon. Ciseler finement la ciboulette.

5 Mélanger les deux moutardes, le vinaigre, l'eau ou le bouillon et l'huile dans un saladier. Saler et poivrer.

6 Ajouter les ingrédients préparés et mélanger. Dresser la salade de cervelas et fromage sur les assiettes et servir.