

# Salade de cornettes et cervelas



**Mon choix.**

 Durée totale: 35 min

 Temps actif: 35 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 cervelas de porc suisse
- 200 g carottes
- 2 branches céleri-branche
- 200 g concombre
- 150 g tomates cerises
- 1 bouquet persil plat
- 0.5 bouquet ciboulette
- 4 cs demi-crème
- 5 vinaigre de vin blanc
- 1 cs moutarde
- 1 cs huile de colza pressée à froid
- sel, poivre noir du moulin
- 200 g petites cornettes

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 522 kcal
- 22 g de protéines
- 41 g de glucides
- 29 g de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

On peut adapter les légumes de la salade de cervelas selon ses goûts et la saison. Tous les légumes que l'on peut manger crus, comme les poivrons, le chou-rave ou les courgettes notamment, peuvent convenir.

## Préparation

- 1 Éplucher les carottes et les couper en fines rondelles à la mandoline. Parer le céleri-branche et le couper en fines tranches. Couper le concombre en deux dans le sens de la longueur et l'épépiner. Couper les moitiés de concombre en dés. Couper les tomates cerises en quatre dans le sens de la longueur.
- 2 Hacher le persil. Ciseler la ciboulette.
- 3 Pour la sauce, mélanger la demi-crème, le vinaigre, la moutarde et l'huile dans un saladier, saler et poivrer.
- 4 Cuire les cornettes al dente dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Verser l'eau et bien égoutter.

- 5 Entre-temps, retirer la peau des cervelas, les couper en deux dans le sens de la longueur, puis les couper en tranches.
- 6 Ajouter les cervelas, les cornettes, les légumes et les herbes à la sauce et mélanger. Dresser la salade sur des assiettes et servir.