Salade de cervelas et pommes de terre

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h 15 min

Temps actif: 45 min

Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

4	cervelas suisses
1.2 kg	pommes de terre (fermes à la cuisson)
	sel
7 cs	jus de citron
3 dl	bouillon
2 cc	moutarde mi-forte
4 cs	huile d'olive
2	œufs
2 bottes	petits radis
4	oignons de printemps
2 poignées	cresson

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

590	kcal
23 g	de protéines
42 g	de glucides
35 g	de lipides

Sans gluten

sans lactose

Plus de 80% de l'alimentation de nos animaux provient de Suisse.

Lorsqu'il est importé, le soja provient à 90% de production durable.

Préparation

1. Laver les pommes de terre et les faire cuire dans l'eau salée. Égoutter, laisser refroidir et les peler encore chaudes. Les couper ensuite en fines rondelles. Mélanger le jus de citron, le sel, le bouillon, la moutarde et l'huile d'olive, et verser sur les pommes de terre.

2. Faire cuire l'œuf 10 minutes, le peler et le hacher finement. Parer les radis et les oignons de printemps puis les couper finement avec le cervelas. Incorporer le tout aux pommes de terre en rondelles, mélanger et laisser reposer 30 minutes.

3. Ajouter le cresson, mélanger et servir aussitôt.

Viande Suisse

Mon choix.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.