

Salade alsacienne



Salade alsacienne

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

500 g de petites pommes de terre à chair ferme
2 cervelas
1 coeur de salade
200 g d'emmental
2 échalotes longues
1 cuillère à soupe de vinaigre
4 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à café de moutarde forte
1 cuillère à soupe de cerfeuil ciselé
1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
sel poivre

Préparation

Lavez les pommes de terre, faites-les cuire 20 min environ dans de l'eau bouillante salée, puis égouttez-les. Dès qu'elles ont tiédi, pelez-les et coupez-les en rondelles pas trop fines. Epluchez et émincez les échalotes. Otez la peau du cervelas et détaillez-le en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Nettoyez la salade et tapissez-en un plat de service. Répartissez dessus les rondelles de pomme de terre et de cervelas, parsemez d'échalote. Râpez le fromage avec une grille à gros trous au-dessus du plat.

Dans un bol, mélangez 1 pincée de sel, 1 tour de moulin à poivre, la moutarde, le vinaigre et l'huile. Emulsionnez à la fourchette, versez sur la salade, ajoutez les fines herbes et remuez délicatement.

Le bon accord vin

un pinot noir d'Alsace

Notes personnelles