

SALADE ALSACIENNE

Octobre 2010 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 600 g de rattes du Touquet
- ★ 1 pomme granny-smith
- ★ 100 g d'emmental
- ★ 250 g de cervelas
- ★ 1 oignon rouge
- ★ 1 citron jaune
- ★ 10 tiges de ciboulette
- ★ 3 cuillères à soupe de vin blanc sec
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Egouttoir, Saladier, Jatte, 2 bols

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,00 € (soit 1,50 € par personne)



Recette :

Porter à ébullition une casserole d'eau avec le gros sel et les pommes de terre, maintenir à petits bouillons pendant 25 minutes. Pendant ce temps, extraire le jus de citron dans un bol. Laver la pomme, l'essuyer et la couper en tranches fines avec la peau, éliminer trognon et pépins et débiter en fins bâtonnets, les tremper dans le jus de citron. Peler l'oignon, le couper en fines rondelles, diviser celles-ci à la moitié et séparer les demi-anneaux. Éliminer la peau du cervelas et le débiter en bâtonnets. Couper l'emmental en bâtonnets. Ciseler la ciboulette

Préparer une vinaigrette : dans un bol dissoudre le sel dans le vinaigre, ajouter une cuillère à soupe d'eau, la moutarde, le poivre, l'huile et bien homogénéiser. Egoutter les pommes de terre à chaud, les peler, les couper en rondelles dans une jatte, ajouter le vin blanc, la ciboulette et mélanger délicatement. Dans un saladier, mélanger avec douceur les ingrédients : bâtonnets de pommes, cervelas, emmental, rondelles d'oignons et de pommes de terre, arroser de vinaigrette et servir aussitôt encore un peu tiède.

Boisson :

Un Sylvaner ou un Riesling servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.