

SALADE AU CERVELAS

Avril 2003 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 cervelas de 250 g
- ★ 1 botte d'oignons blancs frais
- ★ 250 g de tomates à chair ferme
- ★ 5 cuillères à soupe d'huile de colza
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- ★ Poivre du moulin

Ustensiles : Saladier, Bol, Fouet

Préparation : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,00 € (soit 1,00 € par personne)



Recette :

Ôter la peau du cervelas, le couper en tranches épaisses et détailler celles-ci en bâtonnets de 8 mm de large. Peler les oignons et les couper en rondelles. Laver les tomates, les couper en quartiers, éliminer le jus et les pépins; couper la chair en cubes. Mettre tous ces ingrédients dans un saladier.

Dans un bol, mélanger au fouet le vinaigre et la moutarde, ajouter l'huile, 2 cuillères à soupe d'eau et poivrer. Lorsque l'assaisonnement est homogène, le verser sur la salade, bien mélanger. Parsemer d'une tige d'oignon ciselée. Servir aussitôt.

Boisson :

Un Sylvaner d'Alsace servi à 10°C. (*)

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