

# SALADE DE CERVELAS SAUCE RÉMOULADE

Mars 2007 (Actualisé en mai 2017)

## **Ingrédients (4 personnes) :**

- ★ 1 cervelas d'Alsace de 300 g
- ★ 2 petits oignons rouges
- ★ 10 gros radis roses
- ★ 15 brins de ciboulette
- ★ 1 tige d'oignon frais
- ★ 20 cl de sauce rémoulade
- ★ 1 demi-cuillère à café de baies roses

Ustensiles : Saladier

Préparation : 15 mn

Difficulté : Très facile

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



## **Recette :**

Peler les oignons, les couper en rondelles, puis en deux. Ôter la peau du cervelas, le déliter en rondelles de 5 mm d'épaisseur, puis chacune d'elles en 4. Ciseler 15 brins de ciboulette finement ainsi que la tige d'oignon frais. Laver les radis, éliminer les fanes et les racines et les détailler en rondelles de 2 mm d'épaisseur.

Dans un saladier mélanger cervelas, rondelles d'oignons et de radis. Préparer une sauce rémoulade, la verser dans le saladier et bien mélanger. Parsemer de ciboulette, queue d'oignon ciselée et baies roses. Servir aussitôt ou conserver au réfrigérateur.

## **Boisson :**

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

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