

SALADE STRASBOURGEOISE

Janvier 2004 (Actualisé en mai 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de pommes de terre à chair ferme (Charlotte)
- ★ 5 gros cornichons au vinaigre
- ★ 2 saucisses de Strasbourg
- ★ 250 g de cervelas d'Alsace
- ★ 2 brins de persil frisé
- ★ 10 tiges de ciboulette
- ★ Pluches de cerfeuil
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sauce rémoulade

Ustensiles : 2 casseroles, Saladier, Égouttoir

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,85 € (soit 0,96 € par personne)



Recette :

Faire cuire les pommes de terre avec la peau 20 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter et les laisser totalement refroidir. Faire cuire les saucisses 3 minutes à l'eau frémissante, les sortir de l'eau et les laisser refroidir. Couper le cervelas en rondelles et chacune d'elles en quatre.

Couper les saucisses en rondelles, les placer dans un saladier. Ajouter les cornichons découpés en rondelles, le persil et la ciboulette hachés, le cervelas. Peler les pommes de terre et les couper en dés, mettre dans le saladier. Ajouter la sauce rémoulade, mélanger et placer au réfrigérateur avant de consommer. Décorer avec les pluches de cerfeuil.

Boisson :

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

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