

Les Recettes de l'été « Salade cervelas et gruyère »

À l'approche du 1^e août, nous avons envie de vous suggérer une recette traditionnelle, simple et goûteuse à la fois. Cette recette honore une charcuterie très consommée en Suisse, le cervelas, qui a même inspiré Rabelais dans ses écrits. Nous allons simplement en faire une salade.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cervelas
- 100-150 gr de fromage de Gruyère
- 2 oignons
- vinaigre de vin blanc
- huile de tournesol
- moutarde
- persil haché
- sel et poivre du moulin

Pour la vinaigrette : Dans un récipient, mélanger 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc avec le sel, puis 4 cuillères d'huile de tournesol en fouettant. Incorporer ensuite une cuillère à café de moutarde et le poivre et enfin 4 cuillères à soupe de persil haché.

Préparer les cervelas en retirant la peau et les coupant en lamelles, puis couper le fromage de Gruyère en petits morceaux. Dans un saladier, mélanger les oignons émincés, les cubes de gruyère et les rondelles de cervelas, puis verser la vinaigrette.

Mettre au frais et accompagner de pommes de terre rondes...