

Salade de cervelas au fromage

Sauce

- 2 cc de moutarde
- ½ cs de mayonnaise
- 2 cs de vinaigre aux herbes
- 4 cs d'huile de colza
- ½ oignon finement haché
- Sel, poivre

Salade

- 200 g de TILSIT ROUGE en bâtonnets
- 4 cervelas coupés en deux dans la longueur, en tranches
- 1 botte de radis, évent. coupés en deux, en tranches
- 8 cornichons en lamelles dans la longueur
- 1 bouquet de ciboulette finement ciselée

Pour 4 personnes

Préparation: env. 20 minutes

Difficulté: facile

1. Sauce: bien mélanger la moutarde avec tous les ingrédients et avec l'huile dans un saladier. Ajouter l'oignon, assaisonner.
2. Salade: ajouter le TILSIT et le reste des ingrédients à la sauce, mélanger.

Conseil: laisser brièvement reposer la salade à couvert avant de servir.



Valeurs nutritives par portion

564
kcal

49 g
lipides

3 g
glucides

27 g
protéines

