



# Salade de cervelas au Tilsit avec dressing au miel et à la moutarde

## Préparation

- Mettre la salade verte lavée dans un saladier.
- Peler les cervelas et les couper en tranches.
- Râper grossièrement le Tilsit et l'ajouter aux cervelas.
- Eplucher les oignons et les couper en petits dés. Couper les radis lavés en fines tranches avec les cornichons.
- Ciseler la ciboulette lavée. Mélanger la salade verte, les cervelas, le tilsit, les oignons, les radis et les cornichons avec la ciboulette. On peut également remplir des bocaux en couches.
- Pour le dressing, mélanger la moutarde et le miel dans un bol. Ajouter l'huile et le vinaigre en alternance et mélanger vigoureusement avec un fouet. Verser le dressing sur la salade juste avant de servir, bien mélanger et déguster.

## Ingrédients

### Salade

400 g	<b>de salade verte</b>
4	<b>cervelas de 100 g</b>
280 g	<b>de Tilsit vert</b>
8	<b>petits radis</b>
8	<b>cornichons</b>
2	<b>oignons</b>
10 g	<b>de ciboulette</b>

### Dressing

4 cs	<b>de moutarde à gros grains</b>
4 cs	<b>d'huile végétale (p. ex. huile de tournesol)</b>
3 cs	<b>de vinaigre de fruits (p. ex. vinaigre de cidre)</b>
3 cs	<b>de miel (p. ex. miel de fleurs des bois)</b>
	<b>poivre fraîchement moulu</b>