Salade de cervelas et fromage revisitée

La salade de cervelas et fromage est un véritable morceau de culture culinaire suisse. Dans cette version revisitée, les ingrédients sont mélangés à froid, mais elle prend une toute autre dimension grâce aux dés de cervelas rissolés. Des croûtons, des herbes fraîches et une salade verte croquante assurent le mélange parfait entre saveur, fraîcheur et crunchy! Vite fait, parfait comme plat d'été ou comme entrée consistante.

Pour 4 personnes

Zutaten:

2 cervelas épluchés, coupés en dés
Env. 150 g de gruyère ou autre fromage corsé,
coupé en petits dés
(quantité à peu près égale à celle des cervelas)
4 cornichons, coupés en dés
1 tomate, coupée en dés
1 poignée de persil plat, finement haché

2 cs d'huile d'olive
1,5 cs de vinaigre de vin blanc ou
vinaigre de pomme
Sel, poivre fraîchement moulu
Quelques feuilles de salade verte
(p. ex. lollo, laitue) pour la présentation
2-3 cornichons, en rondelles, pour la décoration
Herbes fraîches à parsemer: persil & ciboulette
Facultatif: croûtons
(faits maison ou prêts à l'emploi)

Préparation:

- Cervelas**
Faire revenir les dés de cervelas dans une poêle sans huile à feu moyen/vif jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Les déposer dans un grand saladier.
- Fromage et légumes**
Couper le gruyère, les cornichons et la tomate en petits dés et les ajouter au cervelas.
- Herbes fraîches**
Hacher finement le persil et l'ajouter à la salade.
- Vinaigrette**
Verser l'huile d'olive et le vinaigre directement dans le saladier. Saler et poivrer. Bien mélanger le tout afin que la vinaigrette se répartisse uniformément.
- Présentation**
Disposer les feuilles de salade sur les assiettes. Répartir le mélange de cervelas, de fromage et de légumes dessus. Puis garnir de rondelles de cornichons et parsemer de persil et de ciboulette hachés. Ajouter quelques croûtons pour finir.
- Servir**
À déguster immédiatement, de préférence avec du pain de campagne croustillant ou une tresse fraîche.

Recommandation de vin

Jean-René Germanier Gally
Assemblage Rouge AOC Valais

<https://www.denner.ch/de/weinshop/jean-rene-germanier-gally-assemblage-rouge-aoc-valais-p050295>