



## Les Assiettes d'Or – Lion d'or Cognoy 14/10/20

### La Recette du Chef : Salade de Cervelas – 2 personnes

#### Ingrédients :

- 2 cervelas du boucher
- 2 Carottes
- 1 Navet
- 1 Poireau
- ¼ chou blanc
- ½ oignon
- Fromage à pâte dure de votre choix
- Vinaigre
- Moutarde
- Huile de noix
- Sel, poivre

1. Ôter la peau des cervelas
2. Couper les cervelas en 2 dans le sens de la longueur puis en petit morceaux d'environ 0.5c d'épaisseur – réserver
3. Préparer une grande casserole d'eau bouillante
4. Hacher les légumes à la mandoline afin d'avoir une coupe bien fine
5. Plonger les légumes coupés dans l'eau bouillante 1 minute afin de les faire blanchir
6. Égoutter les légumes et laisser tiédir quelques minutes dans un grand saladier
7. Pendant ce temps préparer la vinaigrette : mélanger vinaigre, moutarde, huile de noix, sel et poivre – réserver
8. Couper le fromage en dès
9. Mettre le fromage et cervelas dans le saladier avec les légumes
10. Verser la vinaigrette sur le contenu du saladier et bien mélanger

Il ne vous reste plus qu'à vous régaler

