

Salade *alsacienne* *lorraine*



INGRÉDIENTS :

1 cervelas
2 saucisses de Strasbourg
150 g de bon gruyère
1 cœur de laitue
échalotes
moutarde forte
huile ,
sel, poivre

Lave et essore la salade. Fais pocher (1 min) les saucisses à l'eau bouillante. Egoutte-les, coupe-les en grosses rondelles. Retire la peau du cervelas, coupe-le en dès. Coupe le gruyère en fins bâtonnets. Pèle et émince les échalotes. Dans un saladier, mets la moutarde, verse l'huile petit à petit, en fouettant comme pour une mayonnaise. Sale et poivre. Ajoute les échalotes, les feuilles de salade, le gruyère, le cervelas et les rondelles de saucisse. Mélange délicatement au moment de servir.