

Des moments de saveur avec Brunos

Salade de cervelas et de fromage



Un classique pour toutes les saisons. Comme entrée ou plat de résistance, la salade de cervelas et de fromage est appréciée partout et à tout moment. Bien présentée, elle constitue un véritable régal pour les yeux.



30 minutes



4 portions

Ingrédients

| | |
|-------|--|
| 2 | cervelas |
| 100 g | de fromage de montagne aux fines herbes |
| 4 | radis |
| 5 | tomates cerises |
| 4 | cornichons |
| 1 | oignon rouge |
| 2 | œufs durs |
| 30 g | de cresson de fontaine |
| 1 cs | de beurre |
| | Poivre |
| | Sauce salade Bruno's Française |
| | Sauce salade Bruno's Espagnole |

Préparation

1. Enlever la peau des cervelas et les couper en rondelles. Chauffer un peu de beurre dans une poêle, faire revenir les rondelles de cervelas à feu vif et les poivrer.
2. Couper le fromage en fines lamelles.
3. Laver les radis, concombres et tomates cerises, les couper et les disposer dans de petits bols.
4. Couper l'oignon rouge en rondelles.
5. Couper les œufs durs en fines rondelles.
6. Répartir le cresson de fontaine sur une assiette, une planche ou un plat.
7. Disposer les tranches de cervelas par-dessus, ajouter le fromage et les légumes et décorer le tout avec les rondelles d'oignon et d'œuf.
8. Pour finir arroser la salade d'un filet de sauce salade Bruno's Française et de sauce salade Bruno's Espagnole.

Bon appétit!



brunosbest.ch