

Salade de cresson au saucisson

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 botte cresson
- 1 petit céleri-rave
- 8 rondelles épaisses de saucisson à l'ail
- 3 c. à soupe huile
- 1 c. à soupe vinaigre
- 1 c. à café moutarde
- sel et poivre

Equeutez le cresson, lavez-le à plusieurs eaux, égouttez-le soigneusement et disposez-le dans un grand saladier.

Epluchez le céleri, râpez-le. Mettez-le dans le saladier avec le cresson.

Enlevez la peau des rondelles de saucisson à l'ail. Coupez les rondelles en petits dés. Ajoutez-les à la salade.

Dans un bol, préparez la vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, la moutarde, du sel et du poivre. Versez-la sur la salade. Mélangez bien.

Le secret de la réussite: Pour la sauce, prenez un vinaigre à saveur relevée, balsamique ou de xérès par exemple.

Préparation: 20 min. Pas de cuisson.

Classification: entrée froide/salade (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 21.08.2006

Enregistré par: démo