

Salade de saucisse au gruyère



INGRÉDIENTS

- 2 cervelas
- 100 g** de gruyère doux coupé en petits dés
- 1 échalote finement coupée
- 2 tomates épépinées coupées en fines rondelles
- 2 cornichons coupés en fines rondelles
- 1 poivron rouge ou jaune finement coupé
- 1 botte de persil plat finement coupé
- 1 botte de basilic finement coupé
- 4 radis ronds finement émincés

SAUCE

- 1 dl** d'eau
- 5 cs** de sauce soja Kikkoman
- 4 cs** de vinaigre de pomme
- 1 cc** de sucre
- 1 cc** de Maïzena

Préparation Bien mélanger les ingrédients pour la sauce salade (vinaigrette), porter ce mélange à ébullition 1 minute puis laisser refroidir. Retirer la peau des cervelas, les diviser dans le sens de la longueur et les couper en fines lamelles. Les mélanger avec le reste des ingrédients et laisser mariner dans la sauce salade Kikkoman. Dresser la salade de saucisse dans des assiettes et servir avec du pain croustillant.

Plat principal pour 2 personnes



CUISINE
SUISE

KIKKOMAN[®]