

Salade à l'Emmental



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

150 g [Emmental](#) salé
50 g haricots secs
150 g cervelas
2 tomates concassées
2 cl vinaigre
5 cl huile
2 l eau
5 g moutarde blanche
sel, poivre

Préparation

Emincez le fromage. Détaillez le cervelas en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Mondez, évidez et concassez les tomates. Les haricots secs, ayant trempé 12 heures sont cuits en 40 minutes. Egouttez-les. Epongez-les sur une serviette. Dans un saladier, rassemblez tous les ingrédients. Assaisonnez de haut goût. Brassez. Servez.