

Salade au fromage à la mode gruyérienne



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Ingrédients

300 g [Gruyère suisse](#)

1 poivron

1 tige de céleri en
branche

15 g raifort

2 cl vinaigre

5 cl huile

sel, poivre

Préparation

Détaillez le Gruyère en petits cubes. Passez un instant le poivron au four. Pelez et épépinez-le. Détaillez-le en julienne. Otez les filaments de la côte de céleri. Hachez-la finement. Préparez une purée de raifort au vinaigre. Réunissez le tout dans un saladier. Assaisonnez. Brassez pour mélanger, laissez macérer 1 heure dans l'assaisonnement. Brassez à nouveau.