

Salade au Tilsit



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Ingrédients

200 g [Tilsit](#)

8 filets d'anchois allongés

8 filets d'anchois roulés

4 tomates

2 oeufs durs

1 laitue

huile, vinaigre



ANDROUET

Préparation

Détaillez le Tilsit en julienne. Fendez les tomates en deux, ôtez les cloisons et les pépins. Rincez les anchois s'ils sont au sel, refendez-les en minces lanières. Nettoyez et préparez la laitue. Dans une terrine, rassemblez le fromage, les anchois et la vinaigrette. Laissez reposer un moment. Durant ce temps, écalez les oeufs durs, tranchez-les en minces rondelles. Garnissez les tomates avec la salade de fromage. Déposez chacune d'elles sur un lit de laitue. Décorez-les avec une rondelle d'oeuf dur surmonté d'un anchois roulé.