

# Salade bernoise au cumin – Recette fromage



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
20 minutes



Temps de cuisson  
8 minutes

## Ingrédients

400 g de fribourg  
1 belle batavia  
200 g de crème fraîche épaisse  
1 cuillère à soupe de moutarde  
2 oeufs  
1 cuillère à soupe de cumin  
1/2 botte de cerfeuil  
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin  
sel et poivre

## Préparation

Lavez, essorez et ciselez les herbes. Faites cuire les oeufs pendant 8 minutes à l'eau bouillante salée. Passez-les sous l'eau froide et épéluchez-les. Séparez les blancs des jaunes et hachez-les séparément.

Lavez et essorez la salade.

Préparez la sauce. Dans un saladier versez la crème, la moutarde, le vinaigre et le fribourg en fines lamelles, remuez délicatement.

Dressez sur chaque assiette la salade, ajoutez la préparation de fribourg, les jaunes et les blancs d'oeufs écrasés, saupoudrez de cumin et de cerfeuil.

Servez.

Une recette de Marc Labourel.

Venez découvrir les conseils du fromager pour une [recette fromage](#).