

Salade de fromage appenzelloise



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g Fromage [d'Appenzell](#)

200 g pommes de terre

200 g viande de boeuf bouillie

12 oignons blancs au vinaigre

4 cornichons

huile, vinaigre

sel, poivre

Préparation

Nettoyez, pelez et cuisez les pommes de terre 25 minutes en partant de l'eau froide salée. Détaillez en minces tranches de la viande de boeuf bouillie très bien cuite. Hachez-la grossièrement. Egouttez et détaillez les pommes de terre en cubes. Découpez le fromage en petits dés. Emincez les cornichons. Rassemblez le tout dans une terrine avec les petits oignons blancs. Composez une vinaigrette assez relevée. Versez-la sur la salade, remuez sans trop insister pour ne pas réduire les pommes de terre en purée. Laissez macérer 1 heure avant de servir.