

Salade d'Emmental à la mode de Berthoud



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Ingrédients

300 g de fromage [Emmental](#)

150 g concombre

15 g raifort

2 cl vinaigre

5 cl huile

sel, poivre



ANDROUET

Préparation

Râpez l'Emmental à la grosse râpe. Pelez le concombre. Détaillez-le en minces rondelles. Salez-le. Laissez-le 1/2 journée. Pilez le raifort dans le vinaigre. Dès que le concombre a dégorgé, rincez et épongez-le. Hachez les rondelles assez grossièrement. Rassemblez le tout dans un saladier. Ajoutez l'huile et rectifiez l'assaisonnement en modérant ou supprimant le sel (les concombres peuvent être très salés).