

Salade d'Emmental à l'argovienne



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

300 g de [fromage Emmental](#) fruité

100 g carottes

15 g raifort

1 oignon

2 cl vinaigre

5 cl huile

persil

sel, poivre

Préparation

Ecroûtez et détaillez l'Emmental en petits dés. Epluchez et détaillez les carottes en rouelles de 1 cm. Cuisez-les 20 minutes à l'eau salée. Egouttez-les. Pilez le raifort dans le vinaigre. Hachez l'oignon. Rassemblez le tout dans un saladier. Versez l'huile. Dispersez dessus une pincée de persil haché.