

Salade mixte au Caerphilly



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

250 g [Caerphilly](#) ou [Cheddar](#)
4 tranches de pain de seigle
250 g céleri en branche ou rave
30 g beurre
3 cl huile
30 g crevettes
2 oeufs durs
12 radis, en saison
4 cornichons
1 laitue
3 cuillère d'huile
1 cuillère de vinaigre
1 cuillère à café de moutarde
sel, poivre

Préparation

Détaillez le fromage en lamelles. Emincez les oignons. Taillez le céleri en julienne. Cuisez les oeufs durs. Rafraîchissez-les. Ecalez et découpez-les en rondelles. Assaisonnez-les de vinaigrette. Rassemblez le tout dans un saladier. Servez avec du pain de seigle beurré sur des feuilles de laitue. Décorez de crevettes décortiquées.