



<http://hirtzbach.free.fr>

Salade de gruyère (Schwitzerkassalad)

Pour 6 personnes – préparation : 15 mn

Gruyère : 600 g
Echalotes : 4 petites (ou oignons)
Huile : 5 cuillerées
Vinaigre : 2 cuillerées
Moutarde : 1 cuillerée
Persil, sel, poivre

Coupez le gruyère en allumettes.

Assaisonnez d'une sauce vinaigrette faite avec les condiments ci-dessus. Laissez bien imbiber.

Pour un hors-d'œuvre du soir, on peut placer cette salade de gruyère sur un lit de salade verte ou entourée d'une couronne de tomates et de rondelles d'œufs durs.

Vin conseillé : sylvaner