



## Salade de cervelas au pain

### Ingrédients

Plat principal

Pour 4 personnes

150 g	de pain blanc rassis
2	gousses d'ail
3	cervelas
6 cs	d'huile de colza
3 cs	de vinaigre de vin rouge
0,5 dl	
2	tomates
3 tiges	de céleri
½	concombre à salade
	poivre
1 bouquet	de persil plat

### À vos tabliers!

Préparation:

env. 30 minutes

1

Couper le pain en dés d'env. 1 cm et l'ail en fines tranches. Peler les cervelas et les déliter en rondelles de 2-3 mm. Dans une poêle, faire dorer le pain dans la moitié de l'huile. Ajouter l'ail et poursuivre brièvement la cuisson. Réserver le tout dans un saladier. Faire brièvement revenir les rondelles de cervelas dans un peu d'huile et les ajouter au pain. Verser le reste de l'huile, le vinaigre et le bouillon par-dessus, bien mélanger le tout. Laisser reposer 10 min.

2

Entre-temps, couper les tomates, les branches de céleri et le concombre en menus morceaux. Les mélanger à la salade de cervelas au pain. Relever de sel et de poivre. Hacher le persil et en parsemer la salade.

Recettes: Margaretha Junker