

# Salade alsacienne

---

## Ingrédients pour deux assiettes

- 2 cervelas
  - 100 grammes de gruyère râpé
  - 2 œufs durs
  - 2 tomates
  - Olives vertes
  - 1 oignon
  - persil haché
  - vinaigrette
- 

## Préparation

- Enlever la peau des cervelas. Les couper en deux dans le sens de la longueur puis les inciser à espaces réguliers (attention de ne pas les couper jusqu'au bout).
  - Râper le gruyère.
  - Éplucher l'oignon et le couper en tranches fines, détacher les anneaux.
  - Cuire les œufs 9 minutes (pour faire des œufs durs) puis les laisser refroidir dans de l'eau froide.
  - Préparer une vinaigrette (moutarde, huile, vinaigre, sel et poivre).
  - Dresser les assiettes puis les napper de vinaigrette.
  - Réserver au frais pendant au minimum 1 heure.
  - Servir bien frais.
- 

## Accompagnement

La salade alsacienne se marie parfaitement avec du vin blanc sec plutôt « jeune » comme un bon Muscadet Sèvre et Maine sur lie, un Pacherenc du Vic-Bilh sec, un Muscadet Coteaux de la Loire sur lie, un Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie.