

Salade de gruyère

Ingédients (pour 10 personnes) :

- 1 kg d’Emmental un peu sec,
- 1 verre de vin blanc sec (Sylvaner par exemple),
- 1 c. à s. de moutarde,
- 2 c. à s. de vinaigre de vin,
- 4 c. à s. d’huile,
- 2 grosses échalotes,
- sel, poivre, muscade,
- et selon les goûts, persil plat, ciboulette, noix grossièrement hachées.

Préparation : 20 min. Macération : 1 nuit

La veille, râper le fromage à la râpe à céleri. Le faire macérer avec le poivre et le vin.

Avant de servir, préparer une sauce avec la moutarde, l’huile et le vinaigre. La verser sur le fromage. Assaisonner selon l’humeur.

Remarques : Pour plus de précaution, il vaut mieux prévenir les convives qu’il ne s’agit pas de cèleri rémoulade: cela évitera le dédain des uns, ou les mauvaises surprises pour les autres! Par ailleurs, au cas où l’on prévoit qu’il puisse y avoir des restes, il peut être judicieux de ne pas mélanger la sauce à la totalité du fromage. S’il reste du mélange fromage, vin, poivre, on peut ainsi faire une fondue.