

## CERVELAS ET SALADE PARMENTIER

Mise en place et préparation: env. 1 h

### Salade Parmentier

- |              |  |   |
|--------------|--|---|
| 1 dl         | <b>de bouillon de légumes</b>  |   |
| 3 c. à soupe | <b>de vinaigre de vin blanc</b>  |   |
| 3            | <b>échalotes</b> , en fines rouelles   | porter à ébullition, baisser le feu, laisser bouillonner env. 1 min, verser dans un bol                           |
| 3 c. à soupe | <b>de mayonnaise</b>   |   |
| 1 c. à soupe | <b>de moutarde mi-forte</b>  | incorporer  |
| 800 g        | <b>de pommes de terre en robe des champs</b> (variété à chair ferme), très chaudes | peeler, évent. couper en deux, couper en rondelles, mélanger avec la sauce, laisser macérer env. 20 min à couvert |
| 3 c. à soupe | <b>de ciboulette</b> , coupée finement   | incorporer  |
| selon goût   | <b>sel, poivre</b>   | rectifier l'assaisonnement  |

### Cervelas

- |              |  |   |
|--------------|--|---|
| 1 c. à soupe | <b>de beurre à rôtir</b>   | bien faire chauffer dans une poêle  |
| 4            | <b>cervelas</b> , extrémités entaillées en croix sur env. 3 cm de profondeur | faire rôtir sur toutes les faces env. 10 min, présenter avec la salade Parmentier |

**Portion:** 499 kcal, pro 16 g, glu 20 g, lip 39 g



### SUGGESTIONS

- > La salade Parmentier absorbe vite la sauce. Au moment de servir, ajouter évent. 3 c. à soupe de bouillon ou d'eau, mélanger.
- > Pour éviter qu'ils n'éclatent sous l'effet de la chaleur, on entaille habituellement les cervelas avant de les faire cuire à la poêle ou sur le gril. La vapeur peut ainsi s'échapper sans faire éclater la peau. Cette façon d'entailler en croix est à la fois classique et décorative.