

# Salade de carottes rouges et cervelas

*Pour 4 personnes*

Ingrédients:

2 carottes rouges

150g de cervelas

1 échalote

*Vinaigrette*



Eplucher les carottes et les couper en dés

Couper le cervelas dans le sens de la longueur, puis en tranches

Ciseler l'échalote

Préparer la vinaigrette dans le saladier:

Verser tout d'abord deux cuillères à soupe de vinaigre de vin et une cuillère à café de vinaigre balsamique

Ajouter une bonne cuillère à café de moutarde

Assaisonner avec une pincée de sel et du poivre (mélange de cinq baies) au moulin, bien mélanger avant de verser l'huile à cha-peu (l'équivalent de 4 cuillères à soupe, olive, tournesol ou arachide selon votre envie)

Rajouter l'échalote en touillant doucement, puis les carottes rouges et le cervelas. Couvrir le saladier d'une assiette et réserver au frais.

Mélanger doucement avant de servir