

Salade au poireau à la fribourgeoise

Entrée pour 4 personnes



3 cs de vinaigre
½ cc de moutarde
½ cc de curry
sel

Bien mélanger au fouet.

3 cs d'huile de colza
3 cs de crème

Ajouter, mélanger.

300 g de poireau

Partager dans le sens de la longueur, laver et couper en lamelles de 1-2 cm.

1 cc d'huile

Chauffer et y faire revenir brièvement le poireau. Il doit rester croquant. Laisser tiédir, mélanger avec la sauce.

100 g de vacherin
100 g de pommes de terre cuites

Couper en petits cubes et mélanger avec le poireau.

Rectifier l'assaisonnement.