

Une envie de bœuf ?

Salade de bouilli du Diemtigtal



Une recette de salade fraîche originaire du Diemtigtal, qui nous vient de Sabine Küng, paysanne, mère de famille et passionnée de cuisine de Diemtigen. Pour un avant-goût de la beef à l'alpage dans le parc naturel du Diemtigtal ou pour se replonger dans les souvenirs lors d'un savoureux repas d'été.



Photo : Sabine Küng

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 kg (environ) de bouilli de bœuf Natura-Beef
- 150 g de fromage d'alpage du Diemtigtal (ou de Berner Alpkäse AOC)
- 1 oignon finement émincé
- 1 gousse d'ail finement émincée
- En fonction de la saison, 3 cornichons au vinaigre ou ¼ de concombre coupés en petits dés
- 1 poignée de tomates cerises coupées en quatre
- Herbes aromatiques du jardin (persil, ciboulette, basilic, etc.)
- Poivre, sel, huile de colza, vinaigre balsamique

Préparation

Cuire le bouilli à point et le couper en petits morceaux pendant qu'il est encore chaud. Couper le fromage en petits dés et l'ajouter à la viande avec les légumes, l'oignon et l'ail.

Assaisonner selon les goûts, en mettant suffisamment d'herbes aromatiques. Ajouter de l'huile et du vinaigre, mélanger. Laisser reposer un moment la salade, puis servir avec du pain ou des pommes de terre en robe des champs.

Bon appétit !