

Plat pour 4 personnes  
Temps de préparation: env. 20 min  
Temps de marinade: env. 30 min  
Valeur énergétique/personne: env. 681 kJ / 162 kcal



## SALADE PARFUMÉE À LA VIANDE SÉCHÉE

1 cc	d'anis
¾ cs	d'huile de colza
1 cs	d'Appenzeller Alpenbitter
100 g	de mostbröckli (viande de bœuf séchée) en tranches
1 cc	de moutarde
2 cs	de vinaigre de vin blanc
3 cs	d'huile de colza
	sel et poivre, selon goût
200 g	de céleri en branches
80 g	de mâche



### Préparation

Faire griller l'anis dans une poêle sans revêtement, retirer du feu, mélanger immédiatement avec l'huile et l'Appenzeller Alpenbitter. Enduire une assiette plate d'un peu de marinade. Y déposer les tranches de mostbröckli, recouvrir avec le reste de marinade. Couvrir et laisser mariner env. 30 minutes.

Préparer la sauce de salade en mélangeant la moutarde, le vinaigre et l'huile. Saler et poivrer. Couper le céleri branche en fines lamelles. Mélanger avec la mâche et ajouter la sauce juste avant de servir.

Disposer la salade dans l'assiette et dresser dessus le mostbröckli mariné.

*S'accompagne de baguette.*