

Bocaux de salade de coquillettes à la strasbourgeoise



Ingrédients pour 6 bocaux:

250g de coquillettes

4 knacks fermier

1 échalote, 12 cornichons

1 cuillère à soupe de persil ciselé, 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne

1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre, 1 cuillère à soupe d'huile de colza

3 cuillères à soupe de crème fleurette à 20%MG

sel et poivre du moulin

Préparation:

- Faire chauffer une casserole d'eau bouillante légèrement salée et y faire cuire les coquillettes. Egoutter les coquillettes et les laisser refroidir.
- Plonger les knacks dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Les égoutter puis les détailler en rondelles.
- Détailler les cornichons en rondelles et émincer finement l'échalote.
- Dans un saladier, mélanger les coquillettes, les knacks, les cornichons et l'échalote.
- Préparer la sauce: délayer la moutarde avec le vinaigre puis incorporer l'huile puis la crème. Saler et poivrer puis ajouter le persil. Verser la sauce sur les coquillettes et bien mélanger. Répartir la salade dans les bocaux.