

SALADE PIÉMONTAISE

Juillet 2003 (Actualisé en mai 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 3 pommes de terre à chair ferme (Charlotte)
- ★ 10 cornichons au vinaigre
- ★ 3 tomates fermes (Roma, grappe)
- ★ 3 œufs
- ★ 200 g de dés de jambon ou d'épaule
- ★ 20 cl de mayonnaise

Ustensiles : 2 casseroles, Saladier, Égouttoir

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,70 € (soit 1,18 € par personne)



Recette :

Faire cuire les pommes de terre avec la peau 20 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter et les laisser totalement refroidir. Faire cuire les œufs 10 minutes à l'eau bouillante, les sortir de l'eau et les laisser refroidir.

Laver les tomates, les couper en quartiers, éliminer le jus et les graines et les détailler en petits cubes, les placer dans un saladier. Ajouter les cornichons découpés en rondelles, les dés de jambon.

Ecaler les œufs durs, les couper en petits dés, peler les pommes de terre et les couper en dés, mettre dans le saladier. Ajouter la mayonnaise, mélanger et placer au réfrigérateur avant de consommer.

Boisson :

Un Riesling d'Alsace servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.