

SALADE PIÉMONTAISE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Pommes de terre 400g (6 petites ou 2 grosses)
- 2 œufs
- Dés de jambon 100g
- Tomates cerises 200g
- Mayonnaise (**recette sur le blog**) 4 càs
- Cornichons x8
- Persil frais
- Huile d'olive 2 càs
- Moutarde 2 càc
- Sel et poivre

Astuces :

- Sans porc ? Remplacer les dés de jambon par des dés de poulet ou de dinde.
- Parsemer de graines germées et de dés d'emmental.
- Remplacer la mayonnaise par une sauce au fromage blanc.

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 20 minutes
Repos au frais : 1 heure | Pour 2 personnes

1. Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes de 3 cm de largeur et les faire cuire dans l'eau **≈ 20 minutes**. Une fois qu'elles sont cuites, les **égoutter**.
2. Dans une casserole, faire **cuire** les œufs 12 minutes (pour obtenir des œufs durs). Quand ils sont cuits, les égoutter, les écailler et les couper en **quartiers**.
3. Couper les cornichons en **petites rondelles**.
4. **Couper** les tomates cerises en 2.
5. Faire une **mayonnaise** maison (sauf si vous utilisez une mayonnaise toute faite).
6. Laver et **ciseler finement** le persil.
7. Dans un **saladier**, **mélanger** tous les ingrédients.
8. Réserver votre salade **au frais 1h** avant de servir.



@Recettes100faim.fr