



Salade piémontaise

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Salade piémontaise

Quantité : pour 4 à 6 personnes - Durée totale : 1 heure 30 minutes

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
 - 4 œufs
 - 4 grosses tomates
 - 200 g de cervelas
 - 8 gros cornichons au vinaigre
 - 5 cuillères à soupe de mayonnaise
-

Préparation

1. Laver les pommes de terre sans les éplucher et les faire cuire à l'eau bouillante pendant 20 minutes. Égoutter et laisser refroidir.
 2. En parallèle, faire cuire les oeufs à l'eau à l'eau bouillante pendant 10 minutes. Laisser refroidir.
 3. Éplucher le cervelas et les tomates, les couper en cubes.
 4. Hacher les cornichons.
 5. Mettre dans un saladier le cervelas, les tomates et les cornichons.
 6. Délayer la mayonnaise avec au moins la même quantité d'eau, verser dans le saladier et mélanger rapidement.
 7. Quand les pommes de terre sont froides, les éplucher et les couper en cube.
 8. Ecaler les oeufs, les hacher grossièrement ou les couper en quartiers fins.
 9. Rajouter les pommes de terre et les oeufs au contenu du saladier.
 10. Délayer la mayonnaise avec au moins la même quantité d'eau, verser dans le saladier et mélanger délicatement de manière à ne pas écraser les pommes de terre et les oeufs.
 11. Entreposer au frais jusqu'au moment de servir.
-

Remarques ou suggestions

- Utiliser des pommes de terre d'une variété qui tient à la cuisson (Charlotte, par exemple).

Publié par Lucullent le 4 décembre 2009. Dernière modification le 17 septembre 2012.