



Salades

Salade piémontaise



1h **30 min** **30 min** **0** **523**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

600 g **Pomme(s) de terre**
400 g **Tomate(s)**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
8 **Cornichon**
200 g **Jambon cuit**
150 g **Mayonnaise**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la salade Piémontaise

- 1 Eplucher les pommes de terre et les mettre dans une casserole remplie d'eau froide.
- 2 Les faire cuire pendant environ 30 minutes sur feu moyen.
- 3 Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, il doit s'enfoncer dans les pommes de terre. Les pommes de terre ne doivent pas être trop cuites pour qu'elles se tiennent dans la salade.
- 4 Cuire les oeufs durs. Compter 10 minutes. Les écaler.
- 5 Laver, épépiner et couper les tomates en dés en ôtant le pédoncule.
- 6 Couper le jambon blanc en dés.
- 7 Couper les cornichons en rondelles.
- 8 Couper les pommes de terre en morceaux.
- 9 Couper grossièrement les oeufs durs.
- 10 Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et ajouter la mayonnaise pour lier l'ensemble.
- 11 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 12 Servir très frais.