Salade piémontaise

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

Une salade classique et bien nourrissante de pommes de terre, dont l'origine du nom reste un mystère!

Quantité: 4 à 6 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 20 min - Durée: 1 h 30

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 600 g de tomates
- 200 g de cervelas
- 4 œufs
- 8 gros cornichons au vinaigre
- 125 g de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de ciboulette fraiche ou séchée

Préparation

1. Laver les pommes de terre sans les éplucher et les faire cuire à l'eau bouillante pendant 20 minutes. Les égoutter et les laisser refroidir.
2. Faire cuire les oeufs à l'eau bouillante pendant 10 minutes, les sortir de l'eau et les laisser refroidir.
3. Eplucher les pommes de terre et écaler les oeufs.
4. Rincer les tomates, les couper en cubes, et les mettre dans un saladier.
5. Rajouter le cervelas épluché et coupé en cubes.
6. Rajouter les cornichons hachés grossièrement.
7. Mélanger le contenu du saladier.
8. Rajouter les pommes de terres coupées en cubes.
9. Rajouter les oeufs coupés en demi quartiers.
10. Délayer la mayonnaise avec la même quantité d'eau et la ciboulette.
11. Verser cette sauce dans le saladier et mélanger délicatement de manière à ne pas trop écraser les pommes de terre et les oeufs.
12. 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).