

Salade piémontaise

Un classique de la cuisine traiteur revisité.



Ingrédients :

4 tomates
8 pommes de terre
6 œufs
8 gros cornichons au vinaigre
200 g de jambon cuit coupés en dés
Mayonnaise
2 gousses d'ail

Cuire les œufs 10 minutes dans l'eau bouillante. Les réserver au réfrigérateur.

Monter la mayonnaise.

Couper le jambon et les tomates en dés.

Cuire les pommes de terre 20 minutes environ dans de l'eau salée. Les peler et les couper en dés. Les mélanger encore tièdes avec la mayonnaise. Saler, poivrer, goûter et rectifier si nécessaire.

Ajouter l'ail écrasé, mélanger de nouveau en y incorporant le jambon, les dés de tomate et les œufs coupés en quartier.

Réserver au réfrigérateur avant de servir.