

# Salade piémontaise



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 10 min

✓ **Cuisson** : 30 min

✓ **Ingrédients**

**pour 4 personnes :**

- 1 jaune d'œuf
- 3 cuil. à café bombées de moutarde
- 15 cl d'huile de tournesol
- 2 cuil. à café de vinaigre de vin
- 500 g de pommes de terre
- 4 œufs
- 400 g de tomates
- 150 g de dés de jambon
- une dizaine de cornichons
- sel, poivre du moulin



✓ **Préparation :**

Préparez la mayonnaise : dans un grand bol, mélangez le jaune d'œuf avec la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre. Ajoutez progressivement l'huile tout en fouettant énergiquement. Lorsque la mayonnaise est bien montée, réservez-la au frais.

Placez les pommes de terre dans une grande casserole d'eau froide salée. Portez à ébullition puis faites cuire pendant 20 min. Laissez refroidir avant de les éplucher et de les couper en gros dés.

Faites cuire les œufs pendant 10 min dans de l'eau bouillante. Passez-les sous l'eau froide pour les refroidir puis écalez-les. Coupez en petits morceaux.

Épépinez les tomates et coupez-les en dés.

Dans un saladier, mélangez les pommes de terre avec les œufs, les tomates, les dés de jambon et les cornichons coupés en rondelles.

Ajoutez la mayonnaise et mélangez bien. Réservez au frais pendant 30 min avant de servir.

www.audalacuisine.com