

750g

Salade piémontaise maison



15min



Facile



Bon marché

Par Speculoos

Classique, on ne s'en lasse pas.

Ingrédients

4 personnes

600 g de pommes de terre à chair ferme

200 g de dés de jambon

150 g de mayonnaise

Sel ou sel fin

400 g de tomates fermes

3 oeufs durs

10 cornichons

Poivre

Matériel

Casserole

Planche à découper

Couteau d'office

Saladier

Préparation

Préparation : **15min**Attente : **1h**

- 1 Faire cuire les pommes de terre non pelées pendant 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les laisser refroidir, les éplucher et les couper en gros dés.
- 2 Laver les tomates, les épépiner et les détailler en petits cubes. Les verser dans un saladier, ajouter les cornichons découpés en rondelles, les dés de jambon, et les oeufs durs grossièrement coupés.
- 3 Ajouter les pommes de terre, la mayonnaise et mélanger délicatement.
- 4 Placer au réfrigérateur 1 heure avant de consommer.

Conseils

Consommer le jour même, à cause de la mayonnaise.