

# Salade piémontaise



**DIFFICULTÉ**  
Facile



**PRÉPARATION**  
20 min



**CUISSON**  
20 min



**REPOS**  
0 min

## Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 300-350 g de pommes de terre
- 1 tomate moyenne
- 100-150 g de cervelas (ou jambon épais ou rôti de porc froid)
- 5 cornichons

## Pour la mayonnaise :

*Les ingrédients doivent être à température ambiante.*

- 1 œuf
- ½ cuillère à soupe de moutarde
- 100 ml d'huile de colza
- ½ cuillère à café de vinaigre
- Jus de citron
- Sel fin
- Poivre moulu

## **Astuces !**

*Selon vos goûts, vous pouvez rajouter de l'échalote en fin morceaux et incorporée à la sauce. Pour la décoration, vous pouvez ajouter des olives dénoyautées, du radis, du persil...*

*Votre salade peut être présentée dans une feuille de laitue.*

- Laver la tomate et les pommes de terre.
- Éplucher les pommes de terre.
- Cuire les pommes de terre à l'eau et les passer sous l'eau froide pour les faire refroidir.
- Si vous ajoutez des œufs à votre salade, les faire cuire pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les laisser refroidir et les écaler.
- Couper en dés la tomate, le cervelas, les pommes de terre et les œufs.
- Tailler les cornichons en rondelles.
- Faire une mayonnaise :
  - Séparer le blanc du jaune d'œuf.
  - Mélanger le jaune avec la moutarde.
  - Verser peu à peu l'huile en fouettant.
  - Ajouter le vinaigre, le jus de citron, le sel et le poivre. Bien mélanger.
- Mélanger les ingrédients à la mayonnaise. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.
- Laisser les pommes de terre s'imbiber de sauce en laissant reposer avant dégustation.

**Cette recette peut également être réalisée avec du poisson : saumon fumé, hareng, thon... à la place de la viande.**