

Salade piémontaise

revisitée

Pour 2 personnes

Préparation: 20mn

Cuisson: 10mn

Repos: Qqs heures



INGRÉDIENTS

- 5 belles pommes de terre
- 10 à 12 tomates cerises
- Une dizaine de cornichons
- 4 tranches de jambon
- 100g de fromage blanc ou skyr
- 1 oeuf dur
- 2cc de moutarde ancienne ou classique.

PRÉPARATION:

1. Cuire les pommes de terre à l'eau et les laisser refroidir
2. Une fois froides, les couper en rondelles dans un saladier.
3. Ajouter les tomates cerises coupées en 4, les cornichons en rondelles, les tranches de jambons en petits morceaux.
4. Préparer la sauce: mélanger 100g de fromage blanc (ou skyr) avec le jaune d'oeuf dur écrasé et la moutarde.
5. Rajouter le blanc d'oeuf cuit aux pommes de terre.
6. Verser la sauce à la salade et bien mélanger.
7. Vous pouvez la remettre un peu au frais avant de servir.

*Idéale en période de chaleur, et en
accompagnement d'un barbecue!!!!*