

Salade piémontaise de Cyril Lignac

20mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 4 pommes de terre coupées en cubes de 1 à 2 cm
- 4 œufs
- 3 cuil. à soupe de mayonnaise maison
- 2 cuil. à soupe de ketchup
- 2 tranches de jambon blanc coupées à ½ cm d'épaisseur puis en cubes
- 2 tomates épépinées et coupées en petits cubes
- 2 oignons cébette ciselés
- 6 cornichons coupés en petits cubes
- 3 cuil. à soupe de persil haché
- 1 romaine lavée et effeuillée
- Sel fin et poivre du moulin

• LES USTENSILES :

- 1 saladier + 1 maryse + 1 planche + 1 couteau éminceur
- 1 torchon humide + 1 saladier

1.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les dés de pommes de terre avec les œufs pendant 12 minutes. Égouttez les œufs et mettez-les de côté pour qu'ils refroidissent. Égouttez les pommes de terre dans une passoire et écrasez-les à l'aide d'une fourchette dans un saladier. Écalez les œufs durs et hachez-les. Mélangez-les aux pommes de terre.

2.

Dans un saladier, déposez la mayonnaise avec le ketchup, assaisonnez.

3.

Ajoutez la sauce au mélange pommes de terre-œufs et mélangez délicatement puis ajoutez le reste des ingrédients. Terminez avec la salade coupée en fines lamelles. Déposez dans un grand plat.