

Salade piémontaise

Pour 4 personnes

4 pommes de terre à chair ferme

3 tomates moyennes

10 cornichons

Câpres

Salade verte

1 cervelas Herta

3 œufs

Mayonnaise : tous les ingrédients doivent être à la même température. Je prévois de tout sortir du réfrigérateur 20 min avant de préparer ma mayonnaise.

1 jaune d'œuf

1 grosse cuillère à café de moutarde forte

Huile de colza

Sel, poivre

Faites cuire les pommes de terre, départ eau froide salée,

Mettez les œufs à durcir (10mn)

Pendant ce temps, épépinez les tomates et coupez-les en cubes.

Réservez

Tapissez le saladier de feuilles de salade

Versez les tomates dans le fond de votre saladier.

Salez les cubes de tomates. *Perso j'aime bien lorsque les tomates rendent du jus, au contraire de la plupart des recettes qui proposent cette étape à part.*

Débitez en cubes le cervelas, coupez les cornichons en rondelles et incorporez aux tomates avec les câpres

Écalez les œufs, épluchez les pommes de terre cuites

Coupez en petits morceaux et mélangez à la préparation.

Préparation de la mayonnaise :

Sortez vos ingrédients du réfrigérateur et mélangez à l'aide d'une cuillère à café dans un bol : le jaune d'œuf, la moutarde

Versez doucement l'huile de colza tout en continuant de tourner vivement, à l'aide un petit fouet à sauce

Cessez de verser l'huile lorsque la mayonnaise à la consistance (et la quantité !) désirée. Salez, poivrez.

Incorporez à la salade précédente.

Réservez de la mayo pour les gourmands.

Laissez minimum votre salade reposer 30 min au réfrigérateur avant dégustation.

