Salade piémontaise

Plat | 4 portions

Une salade pas healthy du tout qui n'a rien d'une salade.

Ingrédients

- **5** pomme de terre
- **2 tranches** jambon cuit
- **1** échalote
- cornichons
- tomates cerises
- persil
- **1 c à c** moutarde
- **1 c à s** mayonnaise
- huile d'olive
- Vinaigre
- sel, poivre

Préparation

1. Cuire les pommes de terre à la vapeur.Couper une demi échalote et la laisser mariner quelques minutes dans l’huile d’olive.Dans un saladier, couper les tomates cerises en 2, ajouter les pommes de terre coupées, le jambon coupé en dés, les cornichons coupés en rondelles et l’échalote.
2. Pour la sauce : mélanger 1 cuillère à soupe de mayonnaise, 1 cuillère à café de moutarde, de l’huile d’olive, du vinaigre, sel et poivre.Verser la vinaigrette dans le saladier. Ajouter le persil ciselé et bien mélanger le tout.

Tags

réconfortant | facile | économique | estival | Recette d'automne.