

SALADE de POMMES de TERRE presque une piémontaise

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 6 à 8 personnes

Préparation 15 min

Cuisson 20 min

Repos : 1h mini (peut se préparer la veille)

INGRÉDIENTS

• 1,3 kg de pommes de terre (une dizaine) • 250 g de tomates cerises • 300 g de jambon blanc (un bloc ou des tranches épaisses) • 20 cornichons • un petit bouquet de persil

Sauce : 1 jaune d'œuf • 1 càs de moutarde • huile de tournesol • sel, poivre • 2 càs de crème légère

RÉALISATION

Peler les pommes de terre et les cuire à l'eau salée (départ à froid) pendant 20 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau qui doit s'enfoncer sans résistance. Les pommes de terre ne doivent pas non plus être trop cuites pour ne pas se réduire en purée en fin de cuisson. Égoutter, et laisser refroidir. Couper en gros cubes une fois les pommes de terre froides.

Couper les tomates en deux, les cornichons en rondelles, le jambon en cubes. Ciseler le persil.

Faire la mayonnaise : Dans un bol assez large, fouetter un jaune d'œuf avec la moutarde, un peu de sel et de poivre. Verser l'huile en filet et continuer à fouetter jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien montée. Ajouter ensuite 2 càs de crème légère. Vérifier l'assaisonnement, rectifier si besoin.

Déposer tous les ingrédients dans un plat large, verser la mayonnaise et mélanger délicatement. Réserver au frais au moins 1h.