Salade de pommes de terre All-dress

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 18 à 20 minutes pour les pommes de terre
Portions: 4

Ingrédients
1 kg de pommes de terre rouges
1/4 tasse de cœurs de céleri hachées 1 échalote française hachée
1/2 tasse cornichons en dés
3,5 onces, de salami en dés (moi jambon)
1 tasse de tomates cerises coupées en deux
2 œufs durs en quartiers
2 cuillères à soupe de mayonnaise (moi la sans gras)
1 cuillère à soupe huile d'olive vierge Jus de 1/2 citron (moi un peu moins sinon trop aigre comme goût)
Sel et poivre fraîchement moulu,au goût

Préparation
1)Ajouter les pommes de terre dans la casserole, couvrir d'eau d'environ un 1 pouce. Assaisonner l'eau généreusement avec du sel et porter à ébullition. Baisser à feu et cuire jusqu'à tendreté, environ 18 à 20 minutes en fonction de leur taille. Égoutter et laisser refroidir moi j'ai toute suite mis mes pommes de terre dans l'eau très froide pour cesser la cuisson. Couper ensuite les pommes de terre en deux.

2)Dans un grand bol à salade, ajouter les pommes de terre, le céleri, l'échalote, les cornichons, salami, tomates cerises et les œufs. Mélanger délicatement pour bien mélanger. Ajouter la mayonnaise, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre. Mélanger délicatement jusqu'à ce que bien mélangé.
3)Couvrir et laisser reposer la salade au réfrigérateur avant de servir pour développer des arômes, environ 1 heure. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

source: Stephano Faita ~traduit et transcrit par~Lexibule~
Note: le seul changement apporté, est d'avoir remplacé le salami pour du jambon.

http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/ Les mille et un délices de Lexibule