

## ***Salade Piémontaise selon Weight Watchers***

### ***Ingrédients pour 4 personnes :***

- 2 oeufs
- 200 g de pomme de terre
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 4 tomates
- 2 cuillères à café de moutarde
- 2 pots de Petit-Suisse nature 0%
- Dés de jambon
- 4 cornichons
- 2 cuillères à café d'estragon
- 1 bonne pincée de sel

### ***Préparation :***

Faites cuire les œufs 10 minutes à l'eau bouillant puis plongez-les dans l'eau froide et laissez refroidir. Rincez les pommes de terre sans les peler, mettez-les dans un plat en verre culinaire avec l'eau et une pincée de sel.

Couvrez hermétiquement et faites cuire 5 minutes au four à micro-ondes.

Rincez les tomates et coupez-les en petits dés, mettez-les dans un saladier.

Écalez les œufs, coupez le blanc en lanières.

Récupérez le jaune et écrasez-les dans un bol avec la moutarde et les Petit-Suisse tout en fouettant à l'aide d'une fourchette.

Pelez les pommes de terre et coupez-les en dés, ajoutez-les dans le saladier avec les lanières de blanc d'œuf, les dés de jambon et les cornichons coupés en rondelles.

Incorporez la mayonnaise au Petit-Suisse, parsemez d'estragon et mélangez délicatement.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre selon vos goûts.

Filmez et réservez au frais une heure avant de servir.