



Pour 8 personnes

8 pommes de terre moyenne

4 tomates

4 œufs

2 tranches de jambon blanc de 1/2 po (1 cm) d'épaisseur, coupées en cubes

16 cornichons, coupés en rondelles

1/4 tasse (60 ml) de persil émincé

Sauce :

1 jaune d'œuf

1 c. à soupe de moutarde de Dijon Originale

Sel et poivre

1 tasse (250 ml) d'huile de tournesol

1/4 tasse (60 ml) de crème 35 %

Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 25 minutes. Égoutter et laisser refroidir.

Cuire les œufs durs pendant 10 minutes.

Peler les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Déposez-les dans un grand saladier.

Ajouter les œufs écalés et coupés en 4, les tomates coupées en dés, les rondelles de cornichons, les cubes de jambons et le persil.

Préparer la sauce :

Dans un bol, fouetter ensemble le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre.

Verser quelques gouttes d'huile en fouettant et poursuivre ainsi quelques minutes.

Verser l'huile en un mince filet et l'incorporer en fouettant vigoureusement jusqu'à la texture désirée.

Ajouter la crème 15 % et bien mélanger.

Ajouter cette sauce à la salade. Couvrir de film alimentaire et réfrigérer au moins 1 heure avant de servir.