

## Salade-repas de pommes de terre gelots, de haricots et de jambon

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 6

### ~Ingrédients

750 g (1 2/3 lb) de pommes de terre gelots

300 g de haricots verts, parés (environ 375 ml ou 1 ½ tasse)

150 ml (2/3 tasse) d'aneth haché

500 ml (2 tasses) de jambon en bâtonnets (ou 2 boîtes de thon dans l'eau, égoutté)

### ~Ingrédients vinaigrette

15 ml (1 c. à soupe) de zeste de citron

30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron fraîchement pressé

40 ml (2 1/2 c. à soupe) de moutarde de Dijon

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc

45 ml (3 c. à soupe) d'échalotes finement hachées

1 jaune d'oeuf

Sel et poivre du moulin, au goût

80 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive

\*Mon ajout: 2 gousses d'ail

### ~Préparation

1) Cuire les pommes de terre gelots environ 10 minutes dans l'eau bouillante généreusement salée, jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

2) Les égoutter et les couper en 2 ou en 4 selon leur grosseur.

3) Cuire les haricots 3 ou 4 minutes dans l'eau bouillante salée, ou jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égoutter et rincer à l'eau glacée, éponger et couper en deux.

4) Déposer les pommes de terre, les haricots et l'aneth dans un grand bol. Ajouter les bâtonnets de jambon et réserver.

5) Préparer la vinaigrette en mélangeant le zeste et le jus de citron, la moutarde, le vinaigre de vin, les échalotes et le jaune d'oeuf dans un petit bol. Saler et poivrer.

6) À l'aide d'un fouet, incorporer l'huile graduellement en un mince filet.

7) Verser environ la moitié de la vinaigrette sur le mélange de pommes de terre et bien mélanger. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Réserver le reste de la vinaigrette au réfrigérateur pour servir avec une salade verte ou une salade de légumes de saison.

8) Servir la salade-repas tiède ou froide en rajoutant un peu de vinaigrette au besoin.  
source: Josée Di Stasion modifié légèrement par ~Lexibule~

~Note: Si vous désirez et pour une touche niçoise, remplacez le jambon par deux boîtes de thon! Optez pour du thon dans l'eau, moins calorique que celui dans l'huile.

~Aussi: J'ai ajouté 2 gousses d'ail hachées à la vinaigrette.

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