

Salade piémontaise

Pour 8 personnes:

- 8 pommes de terre moyenne
- 4 tomates
- 4 oeufs
- 2 tranches de jambon blanc de 1/2 po (1 cm) d'épaisseur, coupées en cubes
- 16 cornichons coupés en rondelles
- 1/4 tasse de persil émincé

Sauce :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon Originale Maille
- Sel et poivre
- 1 tasse d'huile de tournesol
- 1/4 tasse de crème 35 %

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

Cuire les oeufs durs pendant 10 minutes.

Peler les pommes de terre et les couper en morceaux. Les déposer dans un grand saladier.

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

Préparer la sauce :

Dans un bol, fouetter ensemble le jaune d'oeuf, 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.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: [Les gourmandises d'Isa](#))