

Piémontaise

INGREDIENTS :

- 4 Pommes de Terre
- 190g de dés de jambons
- 10 cornichons
- 4 œufs
- 2 grosses tiges de persil
- 1 oignon blanc

Pour la sauce :

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 3 cuillères à soupe de crème semi-épaisse
- 10 grammes de ketchup
- Huile (Isio 4)
- ½ cuillère à soupe de Vinaigre blanc

PREPARATION :

- Cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant 12 minutes, laisser refroidir, écaler et couper en petits dés
- Cuire les pommes de terre environ 20 minutes en fonction de la taille, laisser refroidir, éplucher et coupé en petits dés
- Ciseler le persil et l'oignon
- Couper les cornichons en tranches
- Dans un bol, mettre le jaune d'œuf et la moutarde et faire monter avec l'huile, ajouter le vinaigre et battre
- Ajouter la crème semi-épaisse et le ketchup et mélanger
- Dans un récipient, mettre tous les ingrédients, mélanger et laisser au frigo environ 2 heures avant de servir