

Salade tiède de jambonneau aux pommes de terre

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** Quelques secondes

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 350 g de jambonneau cuit
- ✓ 1 boîte de petites pommes de terre cuites
 - ✓ Quelques radis
 - ✓ Quelques tomates cerises
- ✓ 3 cuil à soupe de mayonnaise en bocal

Préparation : *Recettes de Caline*

Egouttez et rincez-les la boîte de pommes de terre cuites à l'eau très chaude.

Coupez-les en morceaux et déposez-les dans un saladier.

Coupez le jambonneau en gros dés, ajoutez-les aux pommes de terre.
Mettez le tout au micro-ondes 3 min à puissance minimale,
juste pour les réchauffer (ou à la poêle à feu très doux).

Coupez les radis en fines rondelles et les tomates cerises en deux.

Mélangez tous les ingrédients aux pommes de terre et jambonneau.

Ajoutez la mayonnaise et bien mélanger.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!