

Salade au saucisson sec

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 boite de pommes de terre cuites

1 saucisson sec

2 tomates

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 cuil. à soupe de vinaigre

Sel & poivre

Préparation :

Egouttez et rincez les pommes de terre puis coupez les en deux ou 3 selon la grosseur

Pelez le saucisson et coupez le en petits dés

Taillez une entaille sous les tomates puis plongez les dans l'eau bouillante pendant 30 secondes puis dans l'eau glacé 30 secondes et enlevez la peau et coupez les en dés

Mélangez le tout dans un saladier et faite la vinaigrette et mélangez le tout

Placez au frais jusqu'au moment de passer à table

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!