

Salade piemontaise à ma façon

Difficulté : Facile

Préparation : 45 min / Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

5 tomates fermes

600 g de pommes de terre

4 oeufs

200 g de mayonnaise

1 cervelas

Préparation :

Faites cuire les pommes de terre avec la peau pendant 25 à 30 min à l'eau bouillante salée.

Laissez les refroidir puis les éplucher, et coupez les en dés pas trop gros

Faites cuire les oeufs 10 min à l'eau bouillante, laissez les refroidir

Lavez les tomates, coupez les en morceaux, épépinez les et coupez les en petits cubes.

Coupez le cervelas en cubes pas trop gros.

Ecalez les oeufs, coupez les grossièrement et mélangez les avec les pommes de terre, les tomates, le cervelas dans un saladier. Ajoutez la mayonnaise, bien mélanger et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!