

Salade composée a la saucisse de Strasbourg

Ingrédients pour 4 personnes :

4 saucisses de Strasbourg
4 a 5 pommes de terres moyenne
300 g de haricots verts frais ou en conserve
Noix de cajou (facultatif)
Vinaigrette de votre choix

Préparation :

Faites cuire les pommes de terre à l'eau.
Une fois cuites, plongez les dans l'eau glacée puis épluchez les.
Coupez les en petits cubes pas trop gros

Faites cuire les haricots verts et de même que pour les pommes
de terre une fois cuit, plongez les dans l'eau glacée
et égouttez correctement puis coupez les en morceaux

Plongez les saucisses 30 secondes dans l'eau chaudes,
égouttez les et coupez les en tronçons

Placez tous les ingrédients dans un saladier,
ajoutez la vinaigrette, mélangez le tout et placez au frais.

Juste avant de passer à table parsemez de noix de cajou,
cela apporte un peu de croquant