

- | | | |
|---------------------------|---|------------------------------------|
| . 1 kg de pommes de terre | . 2 tranches épaisses de jambon (200 g environ) | . 2 cuil. à soupe d'huile végétale |
| . 4 œufs durs | . 1 cuil. à soupe de moutarde de Dijon | . 5 cuil. à soupe de mayonnaise |
| . 12 cornichons | . 3 cuil. à soupe de vinaigre de vin | . Sel, poivre |
| . 2 tomates | | |

Salade piémontaise

- Épluchez et coupez les pommes de terre en morceaux réguliers. Faites-les cuire à la vapeur environ 15 à 20 min selon leur taille.
- Écalez les œufs et coupez-les en quartiers. Coupez les cornichons en rondelles. Coupez les tomates et le jambon en cubes. Mettez le tout dans un saladier, sauf les œufs.

- Faites une vinaigrette en mélangeant la moutarde, le vinaigre et l'huile. Salez et poivrez. Versez-la dans la salade. Ajoutez la mayonnaise, puis mélangez bien.
- Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Ajoutez les œufs durs sur la salade.

