

## Salade Piémontaise

### Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre (Agatha aujourd'hui)
- 150 ml de vin blanc (*Voir moitié, ou pas du tout*)
- 6 œufs
- 300 g de talon de jambon
- 250 ml de mayonnaise (*Moins pour moi*)
- \*Fromage blanc quelques cuillères à soupe pour "allégée la sauce"
- \*Persillade (Ducros ©)



\*Ingrédient que j'ai ajouté

### Préparation

Cuire les œufs durs. (10 min dans de l'eau bouillante salée)

Cuire les pommes de terre à l'eau, (Je les aie mise dans une grande casserole d'eau salé) pendant 30 min ( *finalement c'est trop !! arff*) en démarrnant à l'eau froide (*en les épluchant avant*)

Dès qu'elles sont cuites, les couper en dés dans un saladier et les arroser immédiatement de vin Blanc, alors qu'elles sont encore chaudes, ainsi la pomme de terre absorbera bien le vin blanc.

Ajouter les dés de jambons (*Utilisé ici*), possible aussi avec du cervelas, vous pourrez faire une version de la mer en mettant à la place du thon, du surimi. (*je la baptiserais alors Piémontmer !*)

Couper les cornichons en rondelles.

Ajouter le tout dans le saladier, ainsi que la mayonnaise. (*J'ai mis en plus de la persillade, et avec un peu de fromage blanc pour allégée un peu ma sauce se serait meilleur*)

Bien mélanger.

Bon appétit ;)

My Homemade Cook