

# Salade piémontaise

**Pour 6 personnes :**

**Ingrédients :**

- 400g de tomates
- 600g pommes de terre
- 1 pincée de sel
- 200g de dés de jambon
- 75g de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à café de vinaigre
- 1 échalote
- 8 cornichons
- 3 oeufs cuits dur
- 1 cuillère à soupe de persil

1. Eplucher et couper les pommes de terre en morceaux.
2. Faire bouillir une casserole d'eau et cuire les pommes de terre pendant une quinzaine de minutes.
3. Egoutter les pommes de terre puis les transvaser dans un saladier.
4. Couper les tomates , les oeufs, l'échalote et les cornichons en rondelles et les ajouter aux pommes de terre avec le jambon.
5. Dans un bol, préparer la sauce avec la mayonnaise, le vinaigre, le sel et le persil.
6. Ajouter à la salade et bien mélanger.

