

SALADE DE POMMES DE TERRE A LA SAUCISSE DE MONTBELIARD



Pour 4 personnes

- 6 pommes de terre
- 1 saucisse de Montbéliard
- 6 tomates cerise
- 1/2 oignon rouge
- 1 c à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 c à soupe de vinaigre de vin
- 3 c à soupe d'huile
- Sel
- Poivre
- Ciboulette

Si elle n'est pas déjà cuite, cuire la saucisse 15 minutes dans l'eau bouillante...

Cuire les pommes de terre en robe des champs dans l'eau bouillante salée pendant 20-25 minutes (selon la grosseur) et laisser tiédir pour pouvoir les éplucher sans se brûler. Coupez-les en morceaux dans un saladier puis ajoutez la saucisse coupée en rondelle, l'oignon rouge émincé en fines lanières...

Préparez la vinaigrette en mélangeant le vinaigre, la moutarde, l'huile, le sel et le poivre...

Parsemez de ciboulette ciselée...

Servir tiède ou froid, à vous de choisir...