Salade piémontaise aux pommes de terre

Entrées & Salades · France



25 min
PREPARATION

115 min
CUISSON

4 pers.
PORTIONS

Facile
DIFFICULTE

> *La salade piémontaise aux pommes de terre est une spécialité française fraîche et généreuse, composée de pommes de terre fondantes, de légumes croquants et d'une sauce crémeuse. Savoureuse et facile à préparer, elle est idéale en entrée ou en accompagnement.*

Ingredients

œufs	

4

oignon rouge
1.2

pincée de sel
1
Pour la sauce crémeuse • 6 cuillères à soupe de mayonnaise • 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse • 1 cuillère à café de moutarde • 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre • 1 cuillère à soupe d'huile d'olive • 1 cuillère à soupe de jus de citron • 1 cuillère à soupe de persil frais haché • ¼ de cuillère à café de sel • ¼ de cuillère à café de poivre noir

Pommes de terre à chair ferme
800 g

Jambon cuit épais
250 g

Tomates fermes
3

Cornichons
8

petite poignée de persil
1

Preparation

1

Cuire les pommes de terre Lavez soigneusement les 800 g de pommes de terre sans les éplucher. Choisissez des pommes de terre de taille similaire afin d'obtenir une cuisson uniforme. Déposez-les dans une casserole, recouvrez-les d'eau froide et ajoutez une cuillère à café de sel. Portez à ébullition puis faites-les cuire à feu moyen pendant exactement 20 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit pénétrer facilement, mais les pommes de terre doivent rester fermes.

2

Cuire les œufs Pendant la cuisson des pommes de terre, placez les 4 œufs dans une seconde casserole et recouvrez-les d'eau froide. Portez à ébullition puis laissez-les cuire pendant 10 minutes. Plongez-les immédiatement dans de l'eau très froide pour arrêter la cuisson. Laissez-les refroidir avant de les écaler.

3

Refroidir les pommes de terre Égouttez les pommes de terre dès qu'elles sont cuites. Laissez-les tiédir pendant environ 15 minutes. Épluchez-les lorsqu'elles sont encore légèrement tièdes, puis découpez-les en dés réguliers d'environ 2 cm. Placez-les dans un grand saladier et laissez-les refroidir complètement.

4

Préparer les tomates Lavez les tomates puis coupez-les en quartiers. Retirez les graines et la partie très humide afin d'éviter que la salade ne devienne liquide. Découpez la chair en petits dés réguliers. Déposez les morceaux dans une

passoire et laissez-les s’égoutter pendant quelques minutes.

5

Préparer le jambon, les cornichons et l’oignon Découpez le jambon en dés de taille similaire aux morceaux de pommes de terre. Découpez les cornichons en rondelles fines. Épluchez le demi-oignon rouge puis émincez-le très finement. Hachez également le persil frais.

6

Découper les œufs Écalez les œufs complètement refroidis. Découpez 2 œufs en petits morceaux pour les incorporer à la salade. Coupez les 2 autres œufs en quartiers et réservez-les pour la décoration finale.

7

Préparer la sauce crémeuse Dans un bol, mélangez la mayonnaise, la crème fraîche et la moutarde. Ajoutez le vinaigre de cidre, l’huile d’olive et le jus de citron. Assaisonnez avec le sel et le poivre noir. Fouettez jusqu’à obtenir une sauce lisse, épaisse et homogène. Incorporez le persil frais haché. Goûtez avant d’ajouter davantage de sel, car le jambon et les cornichons sont déjà salés.

8

Assembler la salade Dans le saladier contenant les pommes de terre refroidies, ajoutez : • les dés de jambon ; • les tomates égouttées ; • les rondelles de cornichons ; • l’oignon rouge ; • les œufs découpés. Versez progressivement la sauce crémeuse. Mélangez délicatement avec une grande cuillère afin d’enrober les ingrédients sans écraser les pommes de terre. Couvrez puis placez la salade au réfrigérateur pendant 15 minutes supplémentaires. Avec les 15 minutes de refroidissement des pommes de terre, le temps total de repos et de refroidissement est bien de 30 minutes.

9

Réaliser le dressage Disposez la salade piémontaise dans une grande assiette ronde blanche. Lissez légèrement la surface sans trop la tasser. Décorez avec les quartiers d’œufs réservés, quelques rondelles de cornichons, de petits dés de jambon et un peu de persil frais haché. Servez la salade bien fraîche.

Conseils du chef

Utilisez des pommes de terre à chair ferme afin qu’elles conservent leur forme après la cuisson et le mélange. Ne les cuisez pas trop longtemps : elles doivent être tendres sans devenir friables. Égouttez soigneusement les tomates et laissez refroidir complètement les pommes de terre avant d’ajouter la sauce. La chaleur et l’humidité pourraient rendre la mayonnaise trop liquide. Mélangez toujours la salade délicatement, de bas en haut. Pour une piémontaise plus légère, remplacez la crème fraîche et la moitié de la mayonnaise par du yaourt nature épais. Conservez la salade au réfrigérateur et consommez-la dans les 24 heures, en raison de la présence d’œufs et de mayonnaise.