

SUPER BONNE SALADE DE POMMES DE TERRE

Pour 4 personnes

Préparation = à peine plus que le temps de cuisson des pommes de terre !



1 kg de pommes de terre épluchées et coupées en dés

1 belle branche de céleri

1 oignon nouveau avec la tige

10 tranches fines de poitrine fumée

2 ou 3 œufs durs

quelques câpres à queue pour la déco (conservées dans du vinaigre, j'en trouve chez les traiteurs italiens sinon on peut remplacer par des cornichons en rondelles)

Sauce :

2 cuillères à soupe de mayonnaise

2 cuillères à soupe bombées de crème fraîche épaisse

1 cuillère à soupe de Melfor (mon substitut de vinaigre préféré : le Melfor est un condiment plus doux que le vinaigre, aromatisé au miel et à l'infusion de plantes. On le trouve en général dans les grandes surfaces au rayon des vinaigres)

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne

sel

poivre du moulin

- 1 Mettre les dés de pommes de terre à cuire dans une casserole d'eau froide salée.
- 2 Pendant ce temps : ciseler l'oignon nouveau (bulbe et tige), couper la branche de céleri en tranches fines. Faire revenir les tranches fines de poitrine fumée dans une poêle antiadhésive (pas la peine de mettre de corps gras) jusqu'à les dorer un peu puis les découper en lamelles.
- 3 Ecaler les œufs et les couper en quatre dans le sens de la longueur.
- 4 Préparer la sauce en mélangeant sel, poivre, moutarde à l'ancienne, mayonnaise et crème fraîche épaisse.
- 5 Une fois les dés de pommes de terre cuits, les égoutter, les rincer sous l'eau froide pour arrêter la cuisson, égoutter à nouveau.
- 6 Dans un saladier, verser les dés de pommes de terre, le céleri et l'oignon émincés (en en réservant une partie pour la déco).
- 7 Arroser de sauce et mélanger délicatement.
- 8 Parsemer de lamelles de lardons, du céleri et de l'oignon réservés.
- 9 Décorer avec les quartiers d'œufs et les câpres à queue.
- 10 Servir de suite ... C'est meilleur tiède !