

Salade de pommes de terre



Ingrédients pour deux personnes, pour un plat complet

- 4 ou 5 pommes de terre selon la taille (plus si, comme les miennes, elles sont très petites)
- 1 morceau de charcuterie type saucisson à l'ail ou Morteau, déjà cuit
- 2 cuillères à soupe de ciboulette hachée
- Du Bouillon de légumes ou volaille
- Vinaigre Melfor
- Huile neutre et huile d'olive

Eplucher les pommes de terre et les mettre à cuire, entières, dans un grand volume d'eau salée, avec le saucisson à l'ail (il sera plus moelleux et il parfamera délicatement les patates).

Les puristes de la kartoffelsalat vous diront qu'il faut faire cuire les patates en robe des champs parce que c'est meilleur. C'est une affaire de goût, chacun fait selon ses envies.

Lorsque les patates sont cuites (elles ne doivent pas être trop cuites sinon elles s'écrabouillent), les laisser refroidir une dizaine de minutes, puis les couper en gros morceaux et les mettre dans un saladier.

On peut maintenant s'attaquer à la sauce.

Quelle que soit la mesure choisie (une petite louche pour moi), il faut un tiers de bouillon, un tiers d'huile et un tiers de vinaigre.

Pour le bouillon, plusieurs options. Vous êtes pressée et vous n'avez pas le temps : vous prenez un cube et hop, dans l'eau bouillante jusqu'à dissolution.

Vous êtes prévoyante et vous avez congelé du bouillon de volaille la dernière fois que vous avez fait une poule au pot : hop, dans la louche.

Vous n'êtes ni pressée ni prévoyante mais vous aimez les bonnes choses donc vous décidez de faire un vrai bouillon de légumes. Super simple. On épluche une carotte, un poireau, un oignon et on coupe grossièrement, on met dans un litre d'eau, on

ajoute une demi cuillère à café de sel de céleri et une pincée de gros sel, un clou de girofle et on porte à ébullition. On laisse glouglouter une vingtaine de minutes et c'est prêt.

Dans un bol on mélange :

Une dose d'huile. Moi j'ai mis moitié moitié olive et Isio 4 mais en principe, en Alsace, on n'utilise pas d'huile d'olive.

Une dose de vinaigre Melfor

Une dose de bouillon chaud

Sel, poivre

On verse dans le saladier où les patates attendent sagement d'être assaisonnées. On ajoute le saucisson (ou la Morteau, ou la Montbéliard, ou le cervelas) coupé en petits dés, la ciboulette, on mélange, on filme, on met au frigo et on attend une nuit au moins avant de déguster.