

# Salade de pommes de terre

*au cervelas*



## Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 700 g de pommes de terre
- 10 tranches de cervelas
- 4 cornichons
- 2 cl de vin blanc sec
- 1 échalote
- 6 brins de persil
- 6 brins de ciboulette
- 1 c à soupe de gros sel

## Vinaigrette :

- 1 c à soupe de moutarde
- 1 c à soupe de vinaigre de vin
- 3 c à soupe d'huile
- Sel
- Poivre

Commencez par faire cuire les pommes de terre avec leur peau dans une eau additionnée de gros sel pendant 25 à 30 minutes (démarrage eau froide). *Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau.*

Pendant la cuisson des pommes de terre préparez les autres ingrédients et la vinaigrette.

Émincez finement l'échalote.

Coupez les cornichons en rondelles.

Hachez le persil et ciselez la ciboulette. Réservez.

La vinaigrette : Dans un petit ravier, mélangez la moutarde et le vinaigre. Assaisonnez de sel et de poivre. Émulsionnez avec une fourchette ou un petit fouet. Ajoutez l'huile tout en mélangeant. Réservez.

Égouttez les pommes de terre et épluchez-les encore chaudes. Coupez-les en rondelles puis en morceaux.

Placez les pommes de terre dans un saladier et versez le vin blanc sur les pommes de terre encore chaudes. *Ceci va permettre d'obtenir des pommes de terre fondantes.*

Coupez les tranches de cervelas en 4 morceaux. Ajoutez-les aux pommes de terre.

Ajoutez l'échalote et les rondelles de cornichon.

Ajoutez le persil et la ciboulette.

Recouvrez de vinaigrette et mélangez délicatement. Rectifiez la salade en sel et en poivre.