

**Salade savoyarde au Beaufort**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/11/salade-savoyarde-au-beaufort-p1210043-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 750 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre) **à chair ferme**  
**- 100 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **de pays en dés (1)**  
**- 100 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort)  
**- 150 g de fromage blanc en** [**faisselle**](https://recettes.de/faisselle)  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 1 càc de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde)  
**- 1 càs de** [**persil**](https://recettes.de/persil) **haché**  
**- sel & poivre du moulin**Laver les pommes de terre et les faire cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres sous la pointe d'un couteau.  
Couper le Beaufort en lamelles (sans en grignoter, je vous surveille!).  
Pendant la cuisson des pommes de terre, préparer la sauce d'accompagnement :  
Mettre la faisselle bien égouttée dans un bol et la mélanger soigneusement avec l'huile, la moutarde et le persil haché.  
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer. Réserver.  
Peler les pommes de terre.  
Les couper en rondelles épaisses et les répartir encore tièdes sur les assiettes de service.  
Distribuer les dés de jambon et les lamelles de fromage.  
Poser quelques touches de sauce au [fromage blanc](https://recettes.de/fromage-blanc) et présenter le reste de sauce à part.  
Déguster la salade tiède.