

Salade de pommes de terre



Pour 6 Croquants-Gourmands

- 1 kg de pommes de terre
- 400 g de haricots verts éboutés ♦
- 5 tomates rouges et fermes
- 1 càs de vin blanc
- 3 œufs
- 3 échalotes
- 1 grosse boîte de thon au naturel ou 10 saucisses de Strasbourg
- olives vertes et noires, câpres (suivant le goût)
- vinaigrette ♦♦
- sel

Faire cuire les haricots verts pendant 10 à 15 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les rafraîchir dès la fin de la cuisson. Les laisser refroidir puis les couper en petits tronçons.

Faire cuire les échalotes sans les peler à l'eau bouillante salée pendant 15 à 20 mn jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les laisser refroidir, les peler puis les couper en dés.

Faire cuire les œufs à l'eau bouillante salée pendant 8 minutes, les écaler et les laisser refroidir. Les couper grossièrement.

Laver les pommes de terre et les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant une trentaine de minutes. ♦♦♦ Les passer à l'eau froide puis les éplucher (ouille ça brûle!!!) Les couper en dés.

Les mettre dans un saladier et les arroser de vin blanc pendant qu'elles sont encore chaudes.

Remuer délicatement et laisser refroidir.

Épépiner et couper les tomates en petits dés.

Détailler le thon en petits morceaux ou couper éventuellement les saucisses.

Mélanger tous les éléments aux pommes de terre refroidies en mélangeant doucement.

Arroser d'une vinaigrette bien relevée en moutarde ♦♦.

Goûter pour rectifier l'assaisonnement.

Mettre la salade au frais mais la sortir un peu avant le service pour qu'elle ne soit pas glacée.