 **Salade piémontaise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Ma-salade-pi%C3%A9montaise-IMG_5948_34866.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 700 g de pommes de terre - 450 g de tomates rouges et fermes**  
**- 3 œufs durs** **- une vingtaine de cornichons** **- 200 g de jambon (tranche épaisse)**  
**Assaisonnement :**  
**- 1 œuf**  
**- 1 càs de moutarde**  
**- 1 cas de vinaigre de vin**  
**- de l'huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin  
- 100 ml de crème liquide**

Laver soigneusement les pommes de terre. Les mettre dans une casserole et verser de l'eau froide à hauteur. Porter à ébullition et laisser cuire à frémissements jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites (vérifier en les piquant). Égoutter et laisser refroidir.  
Peler les pommes de terre et les couper en cubes dans un saladier.  
Laver les tomates, les épépiner puis les couper en dés. Les ajouter aux pommes de terre.  
Mettre cuire les œufs dans l'eau froide salée, porter à ébullition pendant 8 minutes.  
Les rafraîchir, les écaler et les hacher grossièrement. Hop, dans le saladier.  
Couper les cornichons en rondelles et leur faire prendre le même chemin.  
Couper enfin le jambon en dés et l'inviter aussi à rejoindre les autres ingrédients.  
**L'assaisonnement :**Préparer une mayonnaise comme dans la recette de base [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/mayonnaise-delicieuse-rapide-et-legere/).  
J'en ai utilisé une bonne moitié, dans laquelle j'ai ajouté la crème, pour fluidifier un peu l'ensemble.  
Goûter et rectifier l'assaisonnement, la sauce doit être un peu relevée (**au besoin, rajouter une pointe de vinaigre et de moutarde**).  
Mélanger délicatement les légumes avec la sauce : Ils doivent être bien enrobés).  
Mettre le saladier au frais pendant une heure au-moins.  
Déguster la salade bien fraîche.