

## SALADE PIÉMONTAISE

- 5 pommes de terre à chair ferme
- 4 œufs durs
- 2 tranches de jambon blanc épaisses
- 1 grappe de tomates cerise
- 2 oignons cébettes, ciboule ou cive
- 5 à 6 cornichons
- 6 c. à s. de mayonnaise maison
- Sel, poivre

Eplucher les pommes de terre et les couper en cubes. Les faire bouillir dans un grand volume d'eau salée 20 minutes environ. Les égoutter et réserver.

Trancher les œufs durs en dés.

Couper les cornichons et les tomates cerise en rondelles. Emincer les oignons cébettes, la ciboule ou la cive.

Mélanger délicatement dans un saladier les cubes de pommes de terre, les œufs et la mayonnaise. Saler et poivrer.

Ajouter les rondelles de tomates, de cornichons, les oignons cébettes, ciboule ou cive émincés. Découper le jambon en dés; ajouter le et continuer à mélanger délicatement.

