



Ensaladilla rusa

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 4 grosses pommes de terre à salade
- 1 boîte de macédoine
- 6 oeufs
- 5 poivrons macérés à l'ail et à l'huile d'olive
- 2 poignée d'olives vertes dénoyautées
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 100 g de lanières de jambon

Faire cuire vos pommes de terres dans un faitout d'eau bouillante.

Une fois refroidit, coupez-les en carré.

Faire cuire vos œufs pendant 15 min pour avoir des œufs durs.

Faire cuire vos poivrons mélangés à de l'ail et d'huile d'olive dans une assiette au micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Dans un saladier, mélangez la macédoine égouttée, les pommes de terre, 4 œufs durs coupés en morceaux, les poivrons, le jambon et les olives coupés en rondelles.

Ajoutez la mayo, bien mélangez.

Décorez avec des lanières des poivrons, des œufs coupés en deux et des olives.

Servez bien frais.