



Très Facile-Prép : 20 min



*Salade
piémontaise*



Cuisson : 35 min

600 g de pommes de terre à chair ferme
400 g de tomates cerises
200 g de saucisse knacky
3 œufs durs
150 g de mayonnaise
10 cornichons env.
Sel, poivre

Faire cuire vos pommes de terre pelées, coupées en morceaux pendant env. 20 min.

Surveillez bien la cuisson, elles doivent rester fermes mais cuites.

Egouttez-les et réservez jusqu'au complet refroidissement.

Dans l'eau de cuisson des pommes de terre, faites cuire vos oeufs.

Dans un saladier, mélangez les pommes de terre, les knacky coupées en rondelles, les tomates cerises et les oeufs en deux. Coupez vos cornichons en rondelles. Ajoutez la mayo et bien mélanger le tout.

Réservez au frais jusqu'au service.