

## *Salade de pommes de terre (recette de base)*

### Note :

- les pommes de terre : il existe beaucoup de variétés, mais pour ce type de salade les pommes de terre rouges sont particulièrement adaptées : elles sont fermes et fondantes à la fois, sans être farineuses.
- la mayonnaise : tu peux utiliser de la mayonnaise maison (c'est bien meilleur), mais je ne te jugerai pas si tu prends de la mayonnaise allégée (promis, promis!)
- le persil : frisé ou plat, c'est comme tu préfères (moi, ici je préfère le plat). Tu peux aussi le remplacer par de la ciboulette fraîche ou surgelée. Cependant les herbes surgelées ne se conservent pas aussi bien que les fraîches, donc tu devras manger la salade dans les 2 jours.
- l'oignon semoule sec est vendu au rayon des épices (ne pas confondre avec l'oignon frit).
- les œufs durs : pour des œufs durs parfaits, mets les dans une casserole d'eau froide avec au moins 2 cm d'eau au dessus. Quand ça bout, laisse 2 minutes, puis enlève du feu, couvre et laisse reposer 15 minutes. Mets tes œufs dans un bain d'eau très froide, et laisse refroidir complètement. Les œufs non pelés peuvent être conservés 1 semaine au réfrigérateur.

### Recette pour 8 personnes

2,5 kilos de pommes de terre à chair ferme  
10 œufs durs  
70 g de cornichons coupés en tranches (ou 2 C à soupe de câpres)  
400 ml de mayonnaise (voir note)  
2 yaourts nature au lait entier (125 ml chacun)  
1 petit bouquet de persil émincé  
2 C à café de sel  
1 C à soupe d'oignon semoule sec (ou d'échalotes sèches)  
1 C à café d'ail semoule sec  
½ C à café de poivre  
2 C à soupe de moutarde douce (ou pas trop piquante)

### Préparation

Dans un pot avec couvercle, mélange la mayonnaise, les yaourts, le sel, l'oignon, l'ail, le poivre et la moutarde. Ferme et laisse reposer au frais.

Dans une cocotte, mets tes pommes de terre, recouvre les d'eau froide, et fais les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres (20 à 30 minutes en fonction de la grosseur des pommes de terre). Trempe les pommes de terre cuites dans de l'eau très froide. Pèle les. Laisse les refroidir, puis coupe les en dés de 2 cm.

Dans un grand saladier, mélange les pommes de terre, les œufs coupés en petits morceaux (je coupe chaque œuf en 8), le persil, les cornichons et les 2/3 de la sauce. Laisse reposer au réfrigérateur au moins 4 heures (mais l'idéal c'est 24 heures).

Au moment de servir, verse le reste de la sauce, et mélange bien.

