Salade piémontaise à la dinde fumée

La piémontaise revisitée à la dinde fumée : pommes de terre, œufs durs, tomates et cornichons dans une sauce onctueuse.

6 personnes	20 min préparation	25 min cuisson	45 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre
- 700 ml d'eau
- 4 œufs
- 4 tranche de dinde fumée
- 3 tomates
- 6 cornichons
- 1 œuf frais pour la mayonnaise
- 1 c. à soupe de moutarde
- 150 ml de huile
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Verser l'eau dans le bol, mettre les pommes de terre dans le Varoma et les œufs dans le plateau supérieur, puis cuire.
   25 min / Varoma / vitesse 1
2. Couper les pommes de terre en dés et écaler les œufs durs.
3. Vider et rincer le bol. Préparer la mayonnaise avec l'œuf frais, la moutarde et le sel, en versant l'huile en filet.
   1 min / vitesse 4
4. Mélanger pommes de terre, œufs en quartiers, dinde en lanières, tomates et cornichons.
5. Lier avec la mayonnaise et réserver au frais 1 heure.

Le conseil de Tiha
Tous les ingrédients de la mayonnaise doivent être à température ambiante pour qu'elle prenne.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.