

SALADE BRETONNE

Mai 2005 (Actualisé en avril 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 gros artichauts bretons camus
- ★ 150 g de champignons de Paris frais
- ★ 250 g de pommes de terre à chair ferme
- ★ 2 œufs
- ★ 100 g d'andouille de Guémené
- ★ 1 citron jaune
- ★ 2 cuillères à café de gros sel gris de Guérande
- ★ 20 cl de mayonnaise

Ustensiles : 2 casseroles, Égouttoir, Saladier

Préparation : 20 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,20 € (soit 1,30 € par personne)



Recette :

Parer les artichauts, couper les tiges au ras des feuilles et les faire cuire 60 minutes à l'eau bouillante salée (1 cuillère à café de gros sel), les égoutter, et les laisser refroidir. Faire cuire les œufs 10 minutes à l'eau bouillante, les rafraîchir. Faire cuire les pommes de terre 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les rafraîchir.

Retirer les feuilles et le foin des artichauts, couper les fonds en dés et les placer dans un saladier. Ecaler les œufs durs, les couper en quatre. Peler les pommes de terre et les couper en dés. Éplucher les champignons et les émincer. Couper l'andouille en fines rondelles et chacune d'elles en deux ou en quatre. Ajouter champignons, œufs, pommes de terre et andouille aux dés d'artichaut; bien mélanger, arroser avec le jus d'un demi-citron et placer au réfrigérateur. Assaisonner avec une mayonnaise bien moutardée au moment de servir.

i Pour gagner du temps en préparation on peut cuire les artichauts à l'autocuiseur. L'artichaut cuit s'oxyde très vite, aussi consommer cette salade le jour même.

Boisson :

Un Côte du Rhône rosé servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.