

SALADE DES BORDS DE MARNE

Juillet 2003 (Révisé en mai 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 500 g de pommes de terre à chair ferme (Charlotte)
- ★ 15 cl de vin blanc sec
- ★ 250 g de saucisson à l'ail non fumé
- ★ 150 g de comté
- ★ 2 oignons blancs frais
- ★ 6 brins de persil
- ★ 1 citron jaune
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ 5 cuillères à soupe d'huile de colza
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Saladier, Casserole, Bol

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,30 € (soit 1,33 € par personne)



Recette :

Faire cuire les pommes de terre avec la peau 20 minutes à l'eau bouillante salée. Enlever la peau du saucisson à l'ail, le couper en rondelles et chaque rondelle en quatre. Couper le comté en petits dés de 5 millimètres de côté. Hacher les oignons blancs et ciseler le persil.

Égoutter les pommes de terre, les peler à chaud, les couper en dés de 1 cm de côté et les mettre dans un saladier, arroser avec le vin blanc, bien les imbiber. Ajouter le saucisson à l'ail, le comté, les oignons et le persil hachés. Arroser du jus de citron et bien mélanger délicatement. Mettre au réfrigérateur. Préparer une vinaigrette : dans un bol mettre du sel fin, ajouter le vinaigre, bien mélanger pour dissoudre le sel, incorporer la moutarde, du poivre, homogénéiser, ajouter l'huile, mélanger. Assaisonner avec la vinaigrette au moment de servir.

Boisson :

Un Touraine Sauvignon. (*)

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