



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Salade de pommes de terre et œufs durs

**Pour 3 personnes****Très facile****55 min****1.97€ La portion** (prix indicatif)

Simple et efficace cette recette de salade de pomme de terre.
Son petit +, le sweet relish, un condiment américain à base de cornichons.

Suggestion pour pimper votre salade :

Pour une version américaine plus authentique, remplacez le vinaigre et le sucre par 1 càc de jus de pickles ou de cornichons (type ceux que vous mettez dans les burgers).

Facultatif : ¼ de càc de sel au céleri, de la ciboulette fraîche

Les ingrédients

- **500 g** de Pomme de terre pour salade
- **1.5 c à s** de Vinaigre blanc (type cristal)
- **3 pièce** de Oeuf
- **0.25 pièce** de Oignon rouge
- **60 g** de Mayonnaise
- **1 c à c** de Moutarde classique
- **0.25 c à c** de Ail en poudre
- **1 c à c** de Sweet relish

Étapes de préparation

**Préparation : 25 min****Cuisson : 30 min****Attente : 0 min**

Les pommes de terre

- 1 Lavez 500 g de pommes de terre. Mettez-les dans une casserole sans les éplucher. Versez de l'eau froide pour les submerger (le niveau de l'eau doit être environ à une phalange de plus que celui des pommes de terre).

Salez généreusement.

- 2 Portez à ébullition à feu fort puis faites cuire 18 à 20 min à petit frémissement.
- 3 Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau plantée au centre d'une pomme de terre.

Les œufs

En parallèle, préparez les 3 œufs.

On vous propose ici deux méthodes : une rapide et une (plus longue) mais qui permettra une cuisson parfaite du blanc et du jaune en conservant une couleur jaune pétante de l'œuf (et non verdâtre).

Vous l'aurez compris, nous avons une préférence pour la seconde ;)

4 METHODE 1

Portez un grand volume d'eau à ébullition dans une casserole pour que les œufs soient complètement submergés.

Facultatif : préparez un saladier avec de l'eau froide et des glaçons si vous en avez.

Quand l'eau bout, plongez les œufs et baissez le feu pour garder un petit frémissement.

Comptez 10 min de cuisson pour des œufs moyens.

Après la cuisson, refroidissez-les sous un filet d'eau froide ou dans le bain d'eau glacée.

Pour enlever facilement la coquille, laissez les œufs 5 à 10 min dans l'eau froide, puis écalez-les.

5 METHODE 2

Placez les œufs dans une casserole. Recouvrez-les avec de l'eau froide (le niveau de l'eau doit être environ à une phalange de plus que celui des œufs).

Portez à une grosse ébullition à feu fort.

Enlevez la casserole du feu, couvrez-la et laissez les œufs 10 min dans l'eau bouillante.

Après 10 min, égouttez les œufs. Refroidissez la casserole et les œufs une minute sous l'eau froide.

Submergez les œufs d'eau froide et laissez à nouveau 10 min.

Après 10 min, vous pouvez les écaler.

Sauce et finitions

- 6 Pendant la cuisson des pommes de terre et des œufs, coupez 1/4 d'oignon rouge en petits dés.
- 7 Mélangez dans un bol 60 g de mayonnaise, 1/4 de càc d'ail en poudre, 1 càc de moutarde, le jus de pickles ou association 1 ½ càs de vinaigre blanc + une pincée de sucre et 1 càc de sweet relish. Poivrez généreusement.
Si vous en avez, ajoutez ¼ de càc de sel au céleri.
Mélangez. Mettez au frais en attendant.
- 8 Égouttez et refroidissez les œufs dans de l'eau froide (cf. instructions plus haut).

- 9 Quand les pommes de terre sont cuites, égouttez-les sans les rincer. Laissez refroidir quelques minutes jusqu'à pouvoir les manipuler.
- 10 Épluchez les pommes de terre.
Astuce : incisez la peau sur tout le périmètre puis enlevez-la peau en la raclant.
- 11 Coupez les pommes de terre en cubes. Mettez-les dans un saladier. Arrosez avec le vinaigre blanc et mélangez.
Mettez de côté en attendant.
- 12 Écalez les œufs. Coupez en deux en petits morceaux. Mettez-les avec l'oignon rouge dans le saladier contenant les pommes de terre.
- 13 Ajoutez la moitié de la sauce, mélangez et ajoutez plus de sauce si besoin.
- 14 Au moment de servir, ajoutez dessus l'œuf restant coupé en quarts. Servez bien frais, et ajoutez un peu de ciboulette ciselé si vous en avez.