



LA BELLE VIE

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

Salade de pommes de terre et saucisses

Pour 4 personnes

Très facile

40 min

1.69€ La portion (prix indicatif)

Nous utilisons dans cette recette des saucisses de Francfort.
Suggestion pour pimper votre salade : utilisez des saucisses de poulet ou des saucisses végétales.
Pour un côté plus crémeux, ajoutez de la mayonnaise.

Les ingrédients

- **500 g** de Pomme de terre pour salade
- **3 unité** de Saucisse de Francfort
- **3 pièce** de Cornichon
- **0.25 pièce** de Echalote
- **1 c à s** de Moutarde à l'ancienne
- **1.5 c à s** de Vinaigre de Xères
- **1.5 c à s** de Vinaigre blanc (type cristal)
- **10 brin** de Ciboulette frais

Étapes de préparation

**Préparation** : 20 min**Cuisson** : 20 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 saucisses

- 4 En parallèle, faites bouillir de l'eau dans une poêle. Veillez à ce qu'elle soit assez large pour que les saucisses tiennent dans la longueur.
- 5 Piquez 3 saucisses à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elles n'explosent à la cuisson.
- 6 Quand l'eau bout, plongez-y les saucisses et faites cuire à petite ébullition pendant 10 min.

Les finitions

- 7 Pendant ce temps, ciselez finement l'échalote (l'équivalent 1½ càs).
- 8 Coupez 3 cornichons en petits dés.
- 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 1.5 càs de vinaigre blanc et mélangez.
Mettez de côté dans un saladier.
- 12 Quand les saucisses sont cuites, coupez-les en rondelles.
- 13 Mettez-les dans le saladier avec les pommes de terre.
- 14 Ajoutez l'échalote, les cornichons et 10 brins de ciboulette que vous couperez directement aux ciseaux.
- 15 Ajoutez 1 càs de moutarde à l'ancienne et 1.5 càs de vinaigre de xérès. Mélangez.
Si vous avez le temps, filmez le saladier et mettez la salade quelques heures au frais.
- 16 Donnez quelques tours de moulin à poivre au moment de servir, c'est prêt !