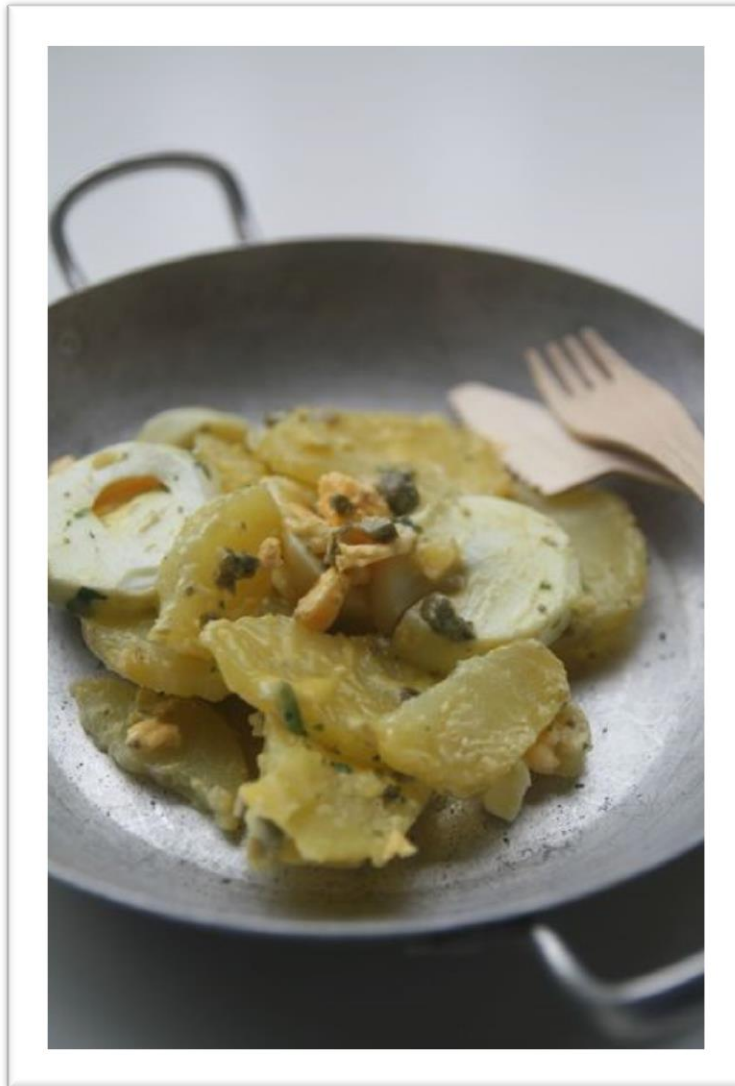




SALADE DE POMMES DE TERRE ET OEUFS A LA MAYONNAISE ET AU SEL FUME



Ingrédients pour 4 personnes : 6 pommes de terre de taille moyenne, 4 oeufs, 2 c. à soupe de câpres, 1 c. à café bombée de persil haché, sel fumé. Pour la mayonnaise : 1 jaune d'oeuf extra frais, 10cl d'huile de tournesol, 1 c. à café de moutarde, sel, poivre.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur, épluchez-les et coupez-les en rondelles une fois tiédies. Cuisez les oeufs pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante, puis écaillez-les et coupez-les en rondelles une fois refroidis. Préparez la mayonnaise : dans un bol mettez le jaune d'oeuf, la moutarde, du sel, du poivre et versez l'huile en fouettant. Commencez avec quelques gouttes, puis quand la mayonnaise commence à s'émulsionner, ajoutez un peu plus d'huile. Une fois que la mayonnaise est montée, réservez au frais.

Mélangez délicatement les pommes de terre, les oeufs, les câpres hachées, le persil et la mayonnaise. Assaisonnez avec le sel fumé moulu et servez.