

SALADE STRASBOURGEOISE:

Préparation : 10 mn+ 1 heure pour refroidir

Cuisson : 25 mn pour les pommes de terre

Pour 4 personnes :

- 1 kg de pommes de terre
- quelques cornichons
- une poignée d'olives vertes
- 3 saucisses de Strasbourg
-
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 2 grosses cuillerées de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- une petite échalote

sel, poivre



Préparation :

Cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur. Les laisser refroidir et les éplucher. Les couper en morceaux.

Pocher les saucisses 5 mn à l'eau bouillante .

Couper les saucisses, les olives vertes et les cornichons en rondelles, les ajouter aux pommes de terre.

Saler, poivrer et verser le vinaigre. Mélanger et laisser reposer 5 à 10 mn.

Pendant ce temps, Mélanger la mayonnaise, la crème, la moutarde, l'origan et l'échalote hachée, et verser cette sauce sur les pommes de terre.