

SALADE PIEMONTAISE

Ingrédients pour 6-8 personnes :

- 8 pommes de terre (selon la taille)
- 8 tomates (selon la taille)
- 8 œufs durs
- des mini-Pâtisseries aigres-doux Lachaud
- de la mayonnaise
- 1 grosse botte de persil

Préparation :

Cuire les pommes de terre épluchées à l'eau ou en cocotte.

Couper en morceaux les tomates, les pommes de terre et les mini-pâtisseries s'ils sont un peu gros (l'idéal étant de les laisser entiers).

Cuire les œufs durs et les couper en morceaux.

Mettre l'ensemble dans un gros saladier.

Ajouter du persil et de la mayonnaise selon la convenance.

Réserver au frigo au moins 1h avant de servir froid.