



## Salade piémontaise



### Ingrédients

- Pour 4 personnes  
Equivalence : 1 part de viande de 100 g + crudité + ¼ baguette (60 g de pain) + 1 cuillère à soupe d'huile
- 600 g de pommes de terre cuites sous-vide en dés
- 200 g de cubes d'épaule sous-vide
- 4 œufs durs écalés et coupés en 2
- 4 tomates lavées, coupées en dés, épépinées
- 10 cornichons coupés en rondelles
- 4 cuillères à soupe rase de mayonnaise (60 g)
- poivre



### Préparation

- Mélanger dans un grand saladier les pommes de terre, les cubes de jambon, les dés de tomates et les rondelles de cornichons.
- Incorporer la mayonnaise et bien mélanger.
- Poivrer.
- Disposer les moitiés d'œufs durs en cercle sur la salade.
- Servir frais.

