

Salade de pommes de terres à la saucisse de Montbéliard



Plat facile et peu coûteux | Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 35 min

INGRÉDIENTS 6 PERSONNES

- 500 g de pommes de terre
- Cornichons
- 1 oignon rouge
- Vinaigrette à la moutarde
- 2 saucisses de Montbéliard cuites



PRÉPARATION

- 1** Faites cuire les pommes de terre à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Une fois cuites, coupez-les en morceaux et réservez-les dans un saladier.
- 2** Faites réchauffer les saucisses de Montbéliard, qui sont déjà cuites. Coupez-les en rondelles et mélangez-les avec les morceaux de pommes de terre. Laissez refroidir la préparation, de préférence au réfrigérateur.
- 3** Coupez quelques cornichons en fines rondelles et émincez l'oignon rouge finement. Ajoutez-les à la préparation de pommes de terre et de saucisses de Montbéliard.
- 4** Versez la vinaigrette à la moutarde sur le mélange, mélangez bien, puis ajoutez quelques brins de persil frais au moment de servir.

