

# Salade piémontaise revisitée au rôti de porc par Youcook



## Ingédients

- ✓ 500 g de pommes de terre
- ✓ 6 œufs
- ✓ 1 patate douce
- ✓ 3 pommes de terre violettes
- ✓ 4 à 5 tranches de rôti de porc Madrange
- ✓ 1 poignée de tomates cerises
- ✓ Ciboulette fraîche
- ✓ Huile d'arachide
- ✓ Moutarde
- ✓ Cornichons au vinaigre



1



20 min



1 h



4

## Préparation

Placez les pommes de terre dans une grande casserole remplie d'eau, puis faites-les cuire (vous pouvez vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau dans la chair des pommes de terre). En parallèle, faites cuire les œufs dans une eau à ébullition pendant 10 minutes.

### Étape 1

**Mayonnaise** : Dans un récipient, déposez la moutarde, les jaunes d'œufs, puis salez et poivrez. Ajoutez ensuite de l'huile végétale petit à petit en battant le tout à l'aide d'un fouet. La mayonnaise est prête quand la texture est bien onctueuse.

### Étape 2

### Étape 3

Transvasez les œufs durs dans de l'eau froide. Écalez-les, coupez-les en deux et séparez les blancs des jaunes. Passez les blancs d'œufs au chinois afin d'obtenir une sorte de poudre. Prenez un nouveau récipient et faites la même chose avec les jaunes d'œufs.

### Étape 4

Pelez les pommes de terre cuites et coupez-les en lamelles assez épaisses. Ajoutez les cornichons coupés en rondelles et le rôti de porc coupé en carrés. Complétez avec la moitié de la poudre de jaunes d'œufs et la moitié de la poudre de blancs d'œufs. Finalisez avec un peu de mayonnaise et mélangez délicatement le tout. Réservez au réfrigérateur.

### Étape 5

Pour une recette plus originale, réalisez des chips maison. Découpez les pommes de terre à l'aide d'une mandoline. Faites frire à 160°C, en cuisant chaque type de pommes de terre séparément. Une fois que vos chips sont bien colorées, déposez-les sur du papier absorbant.

### Étape 6

Pour finaliser la recette, découpez quelques tomates cerises et hachez de la ciboulette. Placez le tout sur votre salade piémontaise. Complétez avec un peu de poudre d'œufs (jaunes et blancs) et quelques chips pour apporter un côté croustillant à cette recette.

## Le produit phare



Bon appétit!