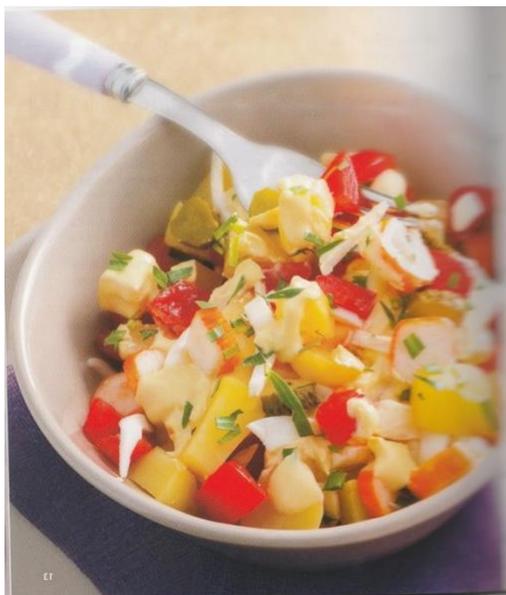


SALADE PIEMONTAISE

POUR 1 PERSONNE

- 1 œuf
- 1 pomme de terre
- 1c de moutarde
- 1 petit suisse ou du yaourt
- 1 bâtonnet de surimi
- 2 cornichons
- 1 cébette
- 3 tomates cerise



Faire cuire l'œuf dur et la pomme de terre non pelée à l'eau ou à la vapeur.

Écaler l'œuf, couper le blanc en lamelles, écraser le jaune avec le petit suisse et la moutarde en fouettant à la fourchette.

Éplucher la pomme de terre, la couper en dés, ajouter les cornichons, la cébette finement émincée, les tomates coupées en 2, le surimi, et incorporer la sauce. Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre et réserver au frais pendant 1 heure.