

Piémontaise

Préparation : 30 min

Cuisson : 10 min

Quantité : 6 personnes

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 350 g de tomates
- 10 cornichons
- 200 g de seitan à l'ail (alternative au salami)
- 180 g de mayonnaise (recette ici)
- sel, poivre

Préparation

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur.

Couper les cornichons en lamelles.

Couper les tomates en quartiers.

Couper le seitan en moitié de rondelles.

Peler les pommes de terre quand elles sont froides.

Couper les pommes de terre en morceaux et les placer dans un saladier.

Ajouter les tomates, les cornichons, le seitan, le sel et le poivre.

Faire la mayonnaise en suivant la recette.

Ajouter la mayonnaise.

Catégorie : Pommes de terre & Légumes

Samedi 11 juillet 2020

mimmydou.fr