PLAT PRINCIPAL

SALADE DE POMMES DE TERRE JAPONAISE À L'ŒUF

★★★★★ (32)

25 MINUTEN
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

800 g	de pommes de terre à chair ferme
1	oignon nouveau
6	petits concombres
2	branches de céleri
1	carotte
½ cc	de sel
2	œufs mollets

pour la sauce

150 g	de mayonnaise
½ cs	d'huile de sésame
20 ml	de vinaigre de riz
½ cs	de moutarde forte
un peu	de sel et de poivre

Pour le dressage

2	œufs mollets coupés en deux
1	oignon nouveau, en fines rondelles
½ cs	de graines de sésame

PRÉPARATION

1. Éplucher les pommes de terre et les cuire dans de l'eau salée pendant env. 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter, les laisser évacuer leur vapeur et les laisser refroidir un peu.

2. Couper l'oignon nouveau en lanières. Les mettre à tremper dans de l'eau froide.

3. Couper les concombres en rondelles, la carotte en deux dans le sens de la longueur et la couper également en rondelles. Mettre les deux légumes dans une passoire et les saupoudrer de sel afin de les faire dégorger. Laisser reposer quelques minutes, puis égoutter.

4. Écaler les œufs. Mélanger tous les ingrédients de la sauce dans un grand saladier. Ajouter les pommes de terre et deux œufs. Écraser grossièrement le tout à l'aide d'une fourchette. Ajouter le concombre, la carotte, le céleri et l'oignon nouveau égoutté. Mélanger le tout. Saler et poivrer.

5. Au moment de servir, dresser la salade dans les assiettes. Garnir avec les moitiés des deux œufs restants, l'oignon nouveau et les graines de sésame.

ASTUCE

- On peut remplacer les petits concombres par des cornichons. Dans ce cas, ne pas les saler et ajouter, selon les goûts, un peu de jus de cornichons à la sauce.