

# La piémontaise

---

## Ingrédients pour 2 personnes

- 200g de tomates
- 2 œufs durs
- 100g de jambon coupé en dés
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 300g de pommes de terre à chair ferme cuites
- 4 cornichons
- 75g de mayonnaise
- 1/2 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- Sel, poivre, persil



## Préparation

- Coupez les tomates en morceaux, ainsi que les pommes de terre cuites.
- Écalez les œufs et coupez-les en 8. Coupez les cornichons en rondelles.
- Mettez les tomates, les pommes de terre, les œufs, les cornichons et le jambon dans un saladier. Ajoutez la mayonnaise, le vinaigre, la crème fraîche et le persil. Salez et poivrez.
- Mélangez bien le tout et placez au frais au moins deux heures avant de servir.