

Salade de pommes de terre à la saucisse de Montbéliard

Préparation : 15 min



Cuisson : 5 min

POUR 4 PERSONNES



2 FAÇONS DE CUIRE NOS SAUCISSES



25 MINUTES

à p'tit bouillon,
sans percer la peau !

13 MINUTES

en cuisson sous pression
pour les plus pressés !



- 2 saucisses de Montbéliard à cuire **m.s**
- 8 pommes de terre
- 6 càs d'huile de colza
- 2 càs de vinaigre blanc
- 1-2 càs de moutarde

- 1 échalote hachée
- 5 cornichons en rondelles
- 2-3 càs de ciboulette ciselée
- Sel, poivre, muscade

- Faites cuire ou réchauffez les saucisses de Montbéliard selon les instructions recommandées.
- En parallèle, lavez les pommes de terre et faites-les cuire dans une casserole d'eau salée frémissante, environ 20 minutes.
- Préparez la sauce en mélangeant la Savora, le vinaigre et l'huile. Mettez de côté.
- Une fois les pommes de terre cuites, pelez-les, coupez-les en morceaux, et mettez-les dans un saladier. Ajoutez la sauce puis mélangez bien.
- Coupez les saucisses en rondelles, ajoutez-les à la salade avec les cornichons, la ciboulette, l'échalote, du sel et du poivre. Remuez, puis laissez tiédir un peu.



Conseils : Cette salade se déguste tiède ou froide.

