



Marque
Savoie

Salade composée au Tamié

20min 4pers.

- 300 g de Tamié
- 150 g de jambon cuit
- 2 pommes de terre Charlotte
- 2 tomates • un cœur de laitue
- 3 œufs • 4 branches de céleri • 2 c. à soupe de cerneaux de noix • 1 c. à café de moutarde
- 2 dl d'huile, 1 filet de vinaigre • 1 c. à soupe de ketchup • sel, poivre

- 1 Faites cuire les pommes de terre pendant 20 min et 2 œufs durs. Coupez le Tamié et le jambon en petits dés. Coupez les tomates en quartiers, le céleri en petits tronçons.
- 2 Pour la mayonnaise : dans un bol, délayez le dernier jaune d'œuf avec la moutarde, puis avec l'huile, peu à peu, en tournant toujours dans le même sens jusqu'à ce que vous obteniez une sauce bien ferme. Incorporez le vinaigre, le ketchup, du sel et du poivre.
- 3 Pelez les pommes de terre et coupez-les en petits dés. Refroidissez les œufs, écalez-les et coupez-les en rondelles.
- 4 Tapissez un saladier de feuilles de laitue. Mélangez les ingrédients et disposez-les. Décorez avec les rondelles d'œufs et les noix. Servez frais avec la sauce.