

# Salade charcutière

## Ingrédients pour 4 personnes

4 pommes de terre  
1 oignon  
6 cornichons  
4 saucisses de Francfort  
4 c. à soupe huile  
1 c. à soupe moutarde  
2 c. à soupe vinaigre de vin  
sel et poivre

# Faites cuire les pommes de terre non pelées à l'eau bouillante salée, pendant 25 minutes. Egouttez-les. Pelez-les.

# Plongez les saucisses pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les.

# Pelez l'oignon, hachez-le.

# Coupez en rondelles les pommes de terre, les saucisses et les cornichons.

# Dans un saladier, mélangez l'huile, le vinaigre, la moutarde, l'oignon haché et du poivre. Ajoutez les rondelles de saucisses, de pommes de terre et de cornichons. Tournez pour que la sauce imprègne bien le tout.

Préparation: 20 min. Cuisson: 25 min.

Classification: entrée froide/salade (plat), facile (difficulté)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 21.08.2006

Enregistré par: démo