

Piémontaise violette

Temps de préparation: 20

Temps de cuisson: 30 mn

Temps de repos: 2 heures

Ingrédients pour 4 personnes:

- 12 à 16 vitelottes
- 8 petites pommes de terre à chair ferme (charlotte par exemple)
- 4 oeufs
- 6 à 8 tomates
- Cornichons
- Un beau talon de jambon blanc

Pour la sauce:

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 20 cl d'huile
- 10 cl de lait concentré non sucré
- 2 cuillères à soupe de vinaigre à cornichons
- Sel, poivre blanc

Recette:

1) Préparer la sauce en mixant le jaune d'oeuf et la moutarde puis en incorporant l'huile petit à petit pour faire une mayonnaise. Ajouter le vinaigre de cornichons et le lait concentré. Saler et poivrer. Réserver au réfrigérateur.

2) Cuire les pommes de terre et les vitelottes avec la peau dans un grand volume d'eau salée pendant 25 mn. Les égoutter et laisser refroidir avant de les peler.

3) Faire durcir les oeufs dans l'eau bouillante pendant 10 mn. Quand ils sont cuits, les passer longuement sous l'eau froide afin de faciliter l'épluchage.

4) Couper les pommes de terre et les vitelottes pelées en gros dés. Couper le jambon en dés.

5) Tremper les tomates quelques minutes dans l'eau bouillante pour les peler plus facilement et les épépiner (couper en deux à l'horizontal et presser les tomates pour extraire les pépins).

6) Alternier dans de grandes coupes à glace transparentes: tomates, vitelottes, pommes de terre, jambon, cornichons coupés, œufs coupés en morceaux etc.

7) Réfrigérer une ou deux heures avant de servir avec la sauce bien fraîche.

