

COUPE DU MONDE 2018 - RUSSIE

SALADE RUSSE « SALADE OLIVIER »

Ingredients (pour 4 personnes)

5 pommes de terre
2 carottes moyennes
150 g de petits pois extra fins
200 g de jambon en dés
1/2 poivron rouge
6 - 8 cornichons
3 c. à s. de mayonnaise
1 c. à c. de moutarde
Sel, poivre

Preparation:

Faire cuire les pommes de terre et les carottes dans de l'eau salée.
Les éplucher et laisser complètement refroidir.

Tailler les légumes de manière régulière en petits dés et les réserver dans un saladier.

Ajouter les petits pois, les dés de jambon, la mayonnaise et la moutarde dans le saladier.

Mélanger et assaisonner.

Dresser selon les envies et les circonstances :

Dressage traditionnel en dôme en retournant le saladier sur une assiette. Décorer puis servir en tranche comme un gâteau.

Dressage à l'emporte-pièce pour des portions individuelles.

Dressage en sticks de feuille de brick - préalablement roulée et cuite au four à 200 °C- pour une présentation « mise en bouche » croustillante.

