



## Salade de pommes terres

6 pommes de terre roussâtres moyennes, pelées et coupées en cubes\*

1 1/2 tasse d'eau

4 gros œufs

1/4 tasse d'oignon haché finement

1 tasse de mayonnaise

2 cuillères à soupe de persil frais haché finement

1 c. à table de jus de cornichon à l'aneth

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel et poivre au goût

### Mode d'emploi

Mettre le panier du cuiseur vapeur (marguerite) dans la marmite autocuiseur. Ajouter l'eau, les pommes de terre et les œufs. Verrouiller le couvercle en place, sélectionner Haute pression, 4 minutes de cuisson et appuyer sur start.

Lorsque la minuterie émet un bip, éteignez l'autocuiseur et relâchez rapidement la pression. Lorsque la pression est relâchée, enlevez soigneusement le couvercle. Retirer le panier du cuiseur vapeur de la marmite sous pression. Mettre les oeufs dans de l'eau glacée pour les refroidir.

Dans un grand bol, mélanger l'oignon, la mayonnaise, le persil, le jus de cornichon et la moutarde. Ajouter les pommes de terre refroidies et mélanger délicatement le mélange de mayonnaise aux pommes de terre. Pelez et coupez en dés trois des œufs refroidis et ajoutez-les à la salade de pommes de terre en remuant. Saler et poivrer au goût. Au besoin, ajouter plus de mayonnaise pour obtenir la consistance désirée.

Réfrigérer au moins une heure avant de servir. Garnir avec les tranches d'œufs durs restants.

### Notes

\*Environ 3 livres de pommes de terre rousses. Les lecteurs ont également utilisé avec succès les Yukon Golds et les pommes de terre rouges.