

Salade de patates 2.0



Ingrédients pour 2 personnes

- 5 ou 6 patates de taille moyenne
- 1 saucisse de Montbéliard
- 100 g de vieux Gouda
- 1 Kub Or
- 1 oignon frais
- Sel, poivre
- 10 cl de Melfor
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 oignon nouveau
- Pommes de terre

Eplucher les pommes de terre et les faire cuire dans une grosse marmite d'eau salée. Elles ne doivent pas être trop cuites et il faut également choisir une variété de pommes de terre spéciales salades ou vapeur.

Dans une autre casserole, faire cuire la saucisse et ça tombe bien, il faut à peu près le même temps de cuisson que pour les pommes de terre.

Lorsqu'elles (elles = les patates et la saucisse) sont cuites, les égoutter dans une passoire et laisser refroidir.

Faire chauffer 200 ml d'eau et dissoudre le Kub Or.

Dans un bol, mettre 10 cl de bouillon, le Melfor et l'huile, saler et poivrer. Personnellement, je mets beaucoup de poivre car j'adore ça, mais on fait selon ses goûts bien entendu.

Mélanger et laisser de côté.

Couper les pommes de terre en gros morceaux et les déposer dans un grand saladier. Ajouter la saucisse coupée en petits cubes et l'oignon nouveau émincé. Il faut bien mettre la partie verte, c'est celle qui va donner le plus de goût.

Ajouter le Gouda coupé en petits morceaux, verser la sauce et mélanger. Filmer et laisser reposer au frais toute la nuit.

Sortir une dizaine de minutes avant de déguster.