

Salade russe

Préparation: 20 minutes, cuisson: 10 minutes.

Pour 4 personnes.

1 boîte de macédoine de légumes de 500 g; 1 boîte de fonds d'artichauts; 1 petite laitue; 2 œufs; 1 petit bouquet de persil; sel.

Pour la mayonnaise: 1 œuf; 1 citron; 1 c à café de moutarde; 1/4 de litre d'huile; sel et poivre.

Faire bouillir une casserole d'eau; ouvrir la boîte de macédoine et la boîte de fonds d'artichauts; rincer les légumes à l'eau bouillante; les égoutter.

Emplir d'eau froide une petite casserole; saler légèrement; y mettre les 2 œufs et les faire bouillir pendant 10 minutes.

Préparer la mayonnaise : couper le citron; le presser; casser l'œuf en séparant le blanc du jaune; garder le blanc pour une autre préparation; mettre le jaune dans un bol; le délayer avec la moutarde, verser l'huile d'abord goutte à goutte, en tournant avec une fourchette ou un petit fouet, puis en filet; lorsque la mayonnaise est consistante, ajouter le jus de citron; saler, poivrer, bien mélanger.

Laver les feuilles de laitue, les éponger dans un torchon; mettre la macédoine de légumes dans un saladier; la mélanger avec la mayonnaise.

Rincer les œufs durs à l'eau froide; les écaler; les couper en rondelles; laver, éponger et hacher le persil.

Disposer les feuilles de laitue dans un plat rond; placer les fonds d'artichauts en couronne; les emplir de macédoine; disposer la macédoine de légumes au centre en dôme; la recouvrir de rondelles d'œufs durs; parsemer l'ensemble de persil haché et servir frais.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.