

Salade de pommes de terre à la lyonnaise

Faire cuire 750 g de belles pommes de terre (de préférence rouges qui ne se défont pas), avec la peau. Les peler et les couper en tranches, les arroser avec un verre de vin blanc pendant qu'elles sont encore tièdes. Mélanger à ces pommes de terre refroidies deux tranches de jambon haché, une vingtaine d'olives vertes dénoyautées et hachées, du persil haché, trois à quatre c d'huile, de vinaigre ; saler et poivrer. Bien laver une belle laitue et garnir, avec les plus belles feuilles, un saladier de service. Verser la salade préparée dessus. Garnir les bords avec des demi-rondelles de saucisson de Lyon et le dessus avec du jambon haché, une peu de saucisson haché, et parsemer largement de persil haché. Servir très frais.

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.