

## Salade de viandes

Pour 5 personnes.

Un morceau de 200 g de jambon cuit, 200 g de blanc de poulet rôti, 200 g de restes de bœuf bouilli ou rôti, 4 saucisses de Francfort.

500 g de pommes de terre ; 3 tomates ; 1 c à soupe de vinaigre, 4 c à soupe d'huile, sel, poivre, 1 c à soupe de persil haché, 1 c à café de câpres, 1 c à café de cornichons émincés.

Couper les viandes en dés, ainsi que les pommes de terre bouillies dans leur pelure.

Bien laver les tomates, les couper en quartiers.

Mélanger le tout et assaisonner de vinaigrette piquante.

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.