

4th July salad'



Pour 8 à 10 personnes :

5 kg de pommes de terre nouvelles

6 carottes

1 botte d'oignons nouveaux

8 œufs

3 CS de persil haché

3 CS d'aneth

1 CS de cumin en poudre + 1 CS de graines de cumin

25 cl de crème fraîche

25 cl de mayonnaise

1 jus de citron

$\frac{1}{2}$ CC de sel fin et $\frac{1}{2}$ CC de poivre

- Gratter les pommes de terre, les rincer, puis les cuire 15 minutes, à la vapeur.
- Gratter les carottes, les râper (*trous moyens*). Laver les oignons nouveaux, les émincer avec 2/3 du vert.
- Faire durcir les œufs dans une casserole d'eau bouillante vinaigrée pendant une dizaine de minutes. Une fois refroidis, les écaler, les rincer et les sécher.
- Mélanger la crème, la mayonnaise, les herbes, le sel et le poivre, ainsi que le jus de citron.
- Dans un grand saladier, couper les pommes de terre en 2 ou 3, parsemer de carottes râpées, d'oignons nouveaux hachés, d'œufs durs coupés en (*en réserver 4 pour la décoration*) et d'un peu de sauce. Faire ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Mélanger ensuite délicatement, pour ne pas écraser la préparation.
- Mettre les 4 derniers œufs durs en décoration, couvrir d'un film alimentaire et mettre au frais pendant au moins une nuit.

SANDS
CABZLY