

Salade de pommes de terre aux betteraves et tête de porc roulé

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 2 personnes :

2 betteraves rouges cuites (ou une boîte)

6 pommes de terre

6 tranches de tête de porc roulé (ou museau)

4 oeufs

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à soupe de vinaigre

1 cuilà café de moutarde

Préparation :

Epluchez et lavez les pommes de terre.
Plongez-les dans l'eau salé et faites les cuire
(pour voir si elles sont cuites, piquez les
à l'aide d'une pointe de couteau).
Une fois cuites, plongez-les dans l'eau froide
pour les refroidir un peu plus vite

Portez de l'eau à ébullition dans une casserole.

Plongez-y délicatement les oeufs et laissez-les
cuire 9 minutes pour les avoir durs ou un peu
moins longtemps si vous les préférez coulants.

Ecalez-les après les avoir refroidis sous l'eau froide.

Épluchez les betteraves et coupez-les en dés

Dans un bol, préparez la vinaigrette avec l'huile, le vinaigre,
l'ail et la moutarde.

Epluchez et coupez les pommes de terre en petits cubes
et placez-les au centre d'un plat et les betteraves autour

Coupez les tranches de tête roulé en morceau
et placez-les sur les pommes de terre.

Ecalez les oeufs, coupez-les en 2
et placez-les autour de la préparation pommes de terre/Betteraves

Pour la vinaigrette chaque convives la met lui même sur sa salade

Placez au frais jusqu'au moment de passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!