



Salade Russe de Malmedy revisitée

Ingrédients pour 4 personnes

- 350g de pommes de terre nouvelles
- 200g de céleri rave
- 200g de rôti de porc
- 1 oignon
- 6 petits cornichons
- 50g de betteraves cuites
- 1 pomme
- Des cerneaux de noix concassés
- 200g de bouilli cuit dans un bouillon de légumes
- 4 harengs
- 4 oeufs durs
- Des oignons grelots au vinaigre

Pour la sauce

- 4 càs de yaourt
- ½ càc de moutarde
- 4 càc d'huile de colza
- 1càs de vinaigre de vin

Préparation

1. Faire cuire les pommes de terre en chemise à la vapeur ou l'eau. Une fois cuites, les laisser refroidir et réserver.
2. Couper le céleri rave en morceau et le faire cuire. Une fois cuit, laisser refroidir et réserver
3. Faire cuire le rôti de porc dans une casserole avec la matière grasse de votre choix. Une fois cuit, laisser refroidir et réserver
4. Hacher l'oignon et les cornichons. Tailler en dés la moitié de la betterave, le céleri rave et la pomme.

5. Débiter en très petits dés le rôti de porc et le bouilli, les harengs débarrassés de leur arrêtes, l'autre moitié de la betterave, 3 œufs drus et les pommes de terre.
6. Pour la sauce, dans un grand saladier mélanger le yaourt, la moutarde, l'huile de colza et le vinaigre de vin. Y ajouter tous les ingrédients. Mélanger et finir la garniture avec les oignons grelots, quelques cornichons et un œuf dur en morceaux.