

Salade russe

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

- 500g de pommes de terre
- 150g de carottes
- 300g d'aiguillettes de poulet rôties Picard décongelées
- 150 de petits pois surgelés
- 50g de cornichons coupés en rondelles
- 90g de crème fraîche épaisse
- 30g de mayonnaise
- 1 pincée de sel
- 4 oeufs cuits durs coupés en rondelles

1. Eplucher et couper les carottes et pommes de terre en cubes.
2. Faire bouillir une casserole d'eau et faire cuire les carottes une quinzaine de minutes.
3. Au bout de quinze minutes, ajouter les pommes de terre et les petits pois puis poursuivre la cuisson encore une quinzaine de minutes puis égoutter les légumes.
4. Dans un saladier, mettre le poulet, les légumes, les cornichons et les oeufs.
5. Dans un bol, préparer la sauce avec la crème fraîche, la mayonnaise et le sel.
6. Ajouter à la salade et bien mélanger.

