

SALADE RUSSE



Préparation : 15 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 500 g de pommes de terre coupées en petits dés - 100 g de carottes coupées en petits dés - 120 g de petits pois - 120 g de haricots verts coupés en petits morceaux - 3 oeufs - 1 jaune d'oeuf - 2 boîtes de thon
 - 50 g d'olives dénoyautées - 250 ml d'huile d'olive - 1 cuillère de moutarde douce - sel, poivre
-

1. Versez 500 ml d'eau dans la cuve en métal puis placez le panier vapeur avec les légumes. Ajoutez les œufs sur le plateau vapeur, refermez et lancez le programme VAPEUR, 30 minutes/110°C.
2. Passez les œufs sous l'eau froide et pelez. Laissez reposer les légumes dans un bol.
3. Installez la cuve transparente et la mini cuve. Ajoutez les œufs coupés en morceaux (réservez une rondelle d'œuf pour la décoration), les olives et lancez le programme ROBOT, 5 secondes.
4. Mélangez cette préparation aux légumes et au thon. Rectifiez en sel et poivre.
5. Préparez enfin la mayonnaise : dans la mini cuve, ajoutez le jaune d'œuf, la moutarde, le sel, le poivre et un peu d'huile. Lancez le programme ROBOT, quelques secondes, pour mélanger les ingrédients. Préparez 250ml d'huile dans le gobelet doseur et par l'ouverture du couvercle, rajoutez l'huile petit à petit pour que la mayonnaise émulsionne.
6. Ajoutez la mayonnaise au reste de la salade et laissez reposer au réfrigérateur avant de servir.

© Photo Sandra Mahut

© 2018 Hachette Livre (Marabout) - version ES