

## **Kartoffelsalat – Salade de pommes de terre (du sud-ouest de l'Allemagne)**

*Ingrédients (pour 4 personnes):*

### Pour le bouillon de légumes:

1 carotte

1 oignon

1 morceau de blanc de poireau (environ 5cm / 2 pouces de longueur)

3 shiitakes (ou autre type de champignon) séchés

2 clous de girofle

Bouquet garni: 1 morceau de vert de poireau, 1 feuille de laurier (séchée ou fraîche), 1 petite brindille de thym, persil

### Pour la salade de pommes de terre:

1,5kg / 3,5lbs de pommes de terre [à chair ferme](#)

1 petit bocal de cornichons aigres (environ 200g / 7oz)

2 échalotes françaises

1 botte de ciboulette

150g / 5oz de poitrine de porc fumée (optionnel), soit un morceau acheté chez votre boucher, soit déjà coupée en dés, achetée au supermarché

250ml / 1 tasse de bouillon de légumes (voir ci-dessus)

2 cuillères à soupe de moutarde

3-4 cuillères à soupe de jus de cornichons ou de vinaigre

2 cuillères à soupe d'huile végétale

Sel, poivre, muscade

### *Matériel:*

1 grande casserole

1 petite casserole

1 poêle (anti-adhésive) (optionnel, seulement si vous ajoutez de la poitrine de porc fumée)

1 petit couteau

1 grand couteau

1 économètre

1 planche à découper

1 tasse / verre mesureur

1 tamis/passoire

1 saladier

Ficelle de cuisine (optionnel)

Bols pour stocker les ingrédients

### *Préparation:*

**Idéalement 1 heure avant le début de l'atelier, sinon la veille:** Cuire les pommes de terre dans une grande casserole (environ 15-30 minutes, selon la taille de vos pommes de terre). Égoutter et laisser refroidir un peu. Éplucher.

*Petite astuce:* Les pommes de terre sont plus faciles à éplucher quand elles ne sont pas complètement refroidies.

**Pendant l'atelier:**

1. Préparer le bouillon: Éplucher les légumes. Couper en deux la carotte et l'oignon. Piquer l'oignon avec les 2 clous de girofle. Façonner le bouquet garni en mettant la feuille de laurier, le thym et le persil dans le vert de poireau et en nouant le tout avec de la ficelle de cuisine. (Si vous n'avez pas de ficelle de cuisine c'est aussi possible de mettre les ingrédients du bouquet garni directement dans le liquide.) Mettre le tout dans une casserole plutôt petite, couvrir avec 1 litre d'eau froide et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter légèrement pendant 30 minutes. Passer au tamis.
2. Pendant que le bouillon mijote, enlever la couenne de la poitrine fumée et découper la poitrine en dés. (Sauter cette étape, si vous avez acheté de la poitrine fumée en dés ou si vous ne l'ajoutez pas à votre salade). Mettre les dés de poitrine dans une poêle (idéalement anti-adhésive) froide et augmenter lentement le feu pour la dégraisser et caraméliser légèrement.  
*Petite astuce:* Ajouter la couenne au bouillon pour ne pas la gaspiller et donner un goût encore plus complexe à votre bouillon.
3. Couper finement les échalotes épluchées, les cornichons égouttés et la ciboulette lavée.
4. Couper les pommes de terre en rondelles fines (environ 5mm / 1/8 de pouce d'épaisseur).
5. Préparer la vinaigrette: Mélanger 250ml de bouillon avec la moutarde, le jus des cornichons/vinaigre, le sel et le poivre.
6. Dans un saladier, ajouter la vinaigrette aux pommes de terre en 2-3 coups (vous n'aurez peut-être pas besoin de toute la vinaigrette, cela dépend de vos pommes de terre). Mélanger bien et laisser les pommes de terre absorber la vinaigrette. L'amidon des pommes de terre va rendre le tout crémeux. Ajouter de la muscade râpée, du sel et du poivre selon vos goûts.
7. Ajouter les échalotes, les cornichons, la poitrine, la ciboulette et l'huile. Bien mélanger et ajouter sel et poivre, si besoin.
8. Vous pouvez garder la salade au frigo dans un contenant fermé jusqu'à 3 jours.