Salade japonaise de pomme de terre

Cuisine du monde / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4-6	$	30min	20min

Konichiwa! Je te propose aujourd'hui de cuisiner une salade de pommes de terre, car c'est la base, mais cette fois, on se lance dans la version japonaise de cette salade iconique. Les principales différences viennent de la texture, ici, les pommes de terre sont grossièrement écrasées, ce qui lui donne une texture plus proche de la purée. Et évidemment les les garnitures varient aussi par rapport à la version américaine ou allemande. Pour un goût authentique, le mieux est de se procurer de la mayonnaise japonaise en épicerie spécialisée. Si tu n'en trouves pas, une mayonnaise classique fonctionnera également, ajoute juste un peu de sucre.

Liste des ingrédients

Pour la salade

1 kg. de pommes de terre à chair ferme

150 g. de jambon en dés

1 carotte

1 oignon frais

1/4 de concombre

3 branches de persil

Assaisonnement

5 cs. de mayonnaise japonaise

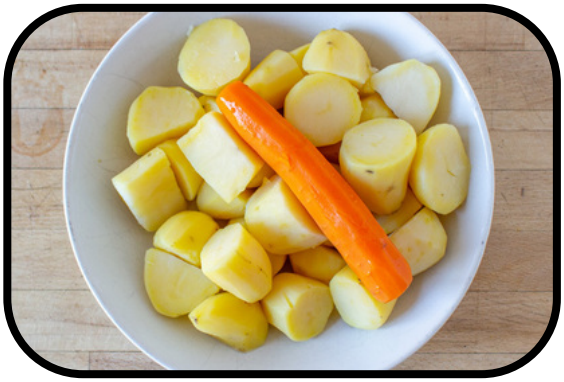
1 cs. de vinaigre de riz

Sel et poivre

Étapes de préparation

1

Pèle les pommes de terre et coupe-les en morceaux grossiers, mais de taille égale pour une cuisson homogène. Pèle la carotte. Place les pommes de terre dans une grande casserole d'eau froide salée et porte à ébullition sur feu vif. Laisse cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'enfonce sans résistance, mais que les pommes de terres soient encore fermes. Ajoute la carotte à la casserole 10 minutes avant la fin de la cuisson. Égoutte, réserve et laisse refroidir à température ambiante.



2

Pendant ce temps, détaille l'oignon, le concombre et la carotte en demi-lunes, émince finement le persil.



3

Écrase grossièrement les pommes de terre avec un presse-purée en laissant quelques morceaux. Ajoute le jambon et les légumes aux pommes de terre ainsi que la mayonnaise, le vinaigre et le sel et poivre à ta convenance.



4

Ajoute le jambon et les légumes aux pommes de terre ainsi que la mayonnaise, le vinaigre et le sel et poivre à ta convenance. Mélange bien et place au frais jusqu'au service. La salade peut être réalisée la veille. Itadakimasu!

