

La salade de cresson

Pour 4 personnes

*4 grosses pommes de terre, 2 œufs;
2 cuillerées à soupe de vin blanc sec;
2 bottes de cresson; 2 cuillerées à
soupe d'huile d'olive; 1 cuillerée à
soupe de vinaigre; un peu de persil;
sel, poivre.*

1. Mettre à cuire beaucoup d'eau en casserole et y déposer les pommes de terre 15 à 20 minutes, puis les enlever passé ce temps. Cuire ensuite les deux œufs, durant 10 minutes. Egoutter et passer les œufs sous l'eau froide. Peler les pommes de terre, les couper en tranches et les arroser pendant qu'elles sont encore chaudes avec le vin blanc. Laisser refroidir.

2. Laver avec soin le cresson, en éliminant ce qui n'est pas bon. Couper les tiges. Disposer le cresson avec les pommes de terre. Arroser d'huile et de vinaigre. Saler et poivrer. Remuer doucement le

tout, afin de ne pas flétrir le cresson. Laver et hacher le persil. Le répandre sur la salade. Hacher finement les œufs et faire de même.