



Salade aux pommes de terre façon burger



4 pers



18 mn

Les ingrédients

- 800 g Pommes de terre
- 400 g Viande de boeuf hachée
- 1 Oignon rouge
- 4 Cornichons
- 100 g Cheddar
- 1/2 Laitue
- 4 c. à s. Mayonnaise
- 2 c. à s. Ketchup
- 1 c. à s. Huile d'olive
- Sel fin
- Poivre moulu

La recette

Etape 1

Peler et couper les pommes de terre en cubes, puis les cuire 20 à 25 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égoutter et laisser tiédir.

Etape 2

Peler et émincer l'oignon rouge, couper les cornichons en rondelles et le cheddar en petits dés. Laver et essorer la laitue, puis la couper grossièrement.

Etape 3

Faire revenir le boeuf haché avec l'oignon et un peu d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen pendant 6 à 8 minutes en mélangeant. Saler, poivrer et réserver.

Etape 4

Mélanger la mayonnaise, le ketchup et la moutarde dans un saladier.

Etape 5

Y ajouter les dés de pommes de terre, la viande, les cornichons, le cheddar et la laitue, puis mélanger délicatement pour bien enrober.

Etape 6

Servir immédiatement.

