La salade patate – oignon de belvedere

Nice matin food

Cette semaine, Giordan de la Peppa, alias André Giordan, nous propose de préparer une salade patate-oignon. Une recette de famille qu'il remet au goût du jour. Au XVIIIème et XIXème siècle, elle était réalisée avec de la brousse, un fromage frais à base de lait de vache ou de brebis et des filets d’anchois. *"Pour la petite histoire,* note Giordan de la Peppa,*les pommes de terre ont été consommées à Nice, alors rattaché au Comté de Savoie-Piémont, avant le reste de la France."*

Mon marché (pour 4 personnes)

- 300 grammes de pommes de terre
- 150 grammes de mascarpone
- 150 grammes d'oignons (de préférence jeunes les cébettes)
- 80 grammes de miettes de thon
- 10 centilitres d'huile d'olive

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 15 minutes

Je cuisine

Je commence par faire cuire les pommes de terre. Pendant ce temps, je prépare tout le reste.

Je pèle et je coupe finement les oignons.

Je prépare la sauce en mélangeant le mascarpone et l'huile d'olive au mixeur.

Une fois refroidies, j'épluche les pommes de terre, puis je les coupe en lamelles de 3 millimètres environ.

Je verse la sauce sur les pommes de terre, j'ajoute les oignons et les miettes de thon et je mélange le tout. Je sers la salade « patateognùn » froide en entrée ou tiède avec une viande.

Les conseils Giordan de la Peppa

Si vous ne trouvez pas de mascarpone, vous pouvez mélanger 100 grammes de gorgonzola à 50 grammes de crème fraîche.

Au printemps, vous pouvez ajouter des petites févettes fraîches ou des jeunes artichauts tendres coupés en fins quartiers. Vous pouvez proposer ce plat en entrée ou en accompagnement de grillades.