

Salade-Olivieh

Salade de pommes de terre, poulet, huile d'olive

Cette salade de pommes de terre très populaire en Iran convient très bien pour un pique-nique et est souvent utilisée pour garnir les sandwichs (le pain iranien appelé lavash ressemble à des wraps)

Ingrédients pour 8 personnes:

2 cuisses de poulet cuites (voir la recette de la soupe e-morgh)

6 grosses pommes de terre

120 gr de petits pois

4 œufs cuits dur

100 gr de cornichons

50 gr de câpres (petits)

6 cuillères à soupe de mayonnaise:

1 citron ou jus de citron

½ botte de persil

½ botte de ciboulette

Huile d'olive

Sel

Poivre

Eplucher les pommes de terre, les couper en gros dés et les faire cuire dans de l'eau; les laisser refroidir et les écraser grossièrement dans un saladier.

Cuire les petits pois en les conservant un peu fermes; laisser refroidir.

Retirer la peau du poulet et l'effiloche; réserver.

Couper en très petits dés les cornichons et les œufs en morceaux; réserver.

Ciseler finement le persil et la ciboulette; réserver.

Ajouter aux pommes de terre le poulet, les petits pois, les cornichons, les câpres, la mayonnaise. Mélanger délicatement.

Saler, poivrer et verser de l'huile d'olive (assez copieusement, la salade s'appelle olivieh !)

Ajouter du jus de citron à votre goût, le persil ciselé et les œufs. Mélanger le tout.

Cette salade peut accompagner une viande grillée ou des brochettes ou être dégustée en plat principal ou en sandwich comme en Iran.