



SALADE OLIVIER

Pour 4 personnes :

- 3 belles pommes de terre (600 g)
- 300 g de blanc de poulet
- $\frac{3}{4}$ de concombre
- 3 œufs
- 3 cornichons russes à la molossol
- 3 C à soupe de petits pois en boîte
- 3 carottes moyennes
- $\frac{3}{4}$ de bol de mayonnaise (ou moitié mayonnaise, moitié crème fraîche)
- $\frac{1}{2}$ oignons coupés en tout petits morceaux
- sel, poivre, aneth

Préparation :

Faire cuire les pommes de terre et les carottes dans de l'eau salée, séparément faire cuire les œufs dans de l'eau vinaigrée.

Faire cuire les blancs de poulet dans un bouillon (bouillon kub)

Eplucher les œufs, les pommes de terre, et laisser complètement refroidir ainsi que les carottes et le poulet.

Dans un grand saladier, couper en dés les pommes de terre, les carottes, le poulet, le concombre épluché, les cornichons molossol, les dés ne doivent pas être gros (5 mm). Ajouter les petits pois, l'oignon coupé et en dernier les œufs coupés (afin qu'ils ne soient pas trop écrasés).

Préparer une mayonnaise (ou l'acheter) et la verser dans la préparation (si l'on souhaite alléger le plat, on peut ajouter de la crème liquide (allégée ou non) à la place de la moitié de la mayonnaise). On peut aussi liquéfier la mayonnaise avec du jus de cornichons à la molossol. Saler / Poivrer.

Cisaillez l'aneth et l'ajouter au dernier moment.

Servir très frais

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!

Un peu d'histoire :

Cette salade est inventée dans les années 1860 par Lucien Olivier, chef du célèbre restaurant *L'Ermitage* situé place Troubnaïa, à Moscou. Ce plat est rapidement très prisé par les habitués du lieu et sa renommée dépasse les limites du restaurant.

La recette exacte - en particulier celle de l'habillage - est le secret du Lucien Oliver, mais son assistant, Ivan Ivanov, parvient un jour à éloigner le chef de la cuisine et à noter la mise en place des aliments pour en déduire la composition du plat et de sa sauce.

Ivanov se fait alors engager comme chef dans un autre restaurant où il propose la « stolychnyj », une salade proche de celle d'Olivier, mais les gourmets notent que la sauce n'en est pas aussi bonne. (On sait que celle d'Olivier était une sorte de mayonnaise, faite avec du vinaigre français, de la moutarde et de l'huile d'olive provençale, mais on n'en connaît pas les proportions exactes.)

Ivanov vend sa recette à diverses maisons d'édition, ce qui contribue à sa vulgarisation. Les ingrédients rares, coûteux, saisonniers, ou difficiles à préparer sont progressivement remplacés par des denrées moins chères et plus facilement accessibles, jusqu'à composer des recettes considérées aujourd'hui comme faciles à réaliser et peu chères.

Cette simplification résulte notamment de la pénurie alimentaire due à la Révolution russe de 1917.

La salade russe fait partie des traditions culinaires russes. On la sert à l'occasion de toutes les grandes fêtes de famille, et particulièrement le Jour de l'An.

La renommée de cette salade atteint bien des pays et d'abord la France où se retrouvent de nombreux aristocrates russes ; hors-d'œuvre à la mode, la salade gagne l'Angleterre, l'Italie et l'Espagne où elle est largement consommée sous le nom d'*ensaladilla rusa*. (source : wikipédia)