



L'ENTRÉE

SALADE DE POMMES DE TERRE



★★★★★ (72)

1H 40 MINUTEN
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1 kg de pommes de terre à chair ferme

pour la sauce

1,5 dl de bouillon de légumes

1 oignon, finement haché

1 cs de moutarde douce

5 cs de mayonnaise

3 cs de vinaigre de vin blanc

2 cs d'huile de colza

1 cc de sel

un peu de poivre

pour le dressage

½ botte de ciboulette, finement ciselée

½ botte de persil, finement haché

PRÉPARATION

1



Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, puis les éplucher chaudes. Les couper en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur et les disposer dans un saladier.

2



Porter le bouillon à ébullition avec l'oignon haché. Mélanger le reste des ingrédients, y compris l'huile de colza, avec le bouillon chaud.

3



Verser la sauce sur les pommes de terre et mélanger. Saler et poivrer. Couvrir et laisser reposer environ une heure, en remuant de temps en temps.
Ajouter la ciboulette et le persil avant de servir.

ASTUCE

- plutôt que de faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, vous pouvez aussi utiliser des pommes de terre en robe des champs cuites la veille.