

SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES

Lundi 15 juillet
2019

Un classique qui demande certaines exigences :

**Salade de pommes
de terre aux herbes pour 4 personnes et 3pp-3sp par part**

- 400 g de pommes de terre nouvelles *
- 4 oignons nouveaux *
- 1 cuillerée à soupe d'huile de colza
- 1 cuillerée à soupe de vin blanc sec
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de cidre
- 1cuillerée à soupe d'eau gazeuse
- sel poivre blanc
- ciboulette, cerfeuil, persil, échalote

Préparer la vinaigrette : sel poivre vinaigre de cidre, vin blanc, eau gazeuse et l'huile. Bien émulsionner et rajouter les oignons bulbes et tiges finement émincés ainsi que les herbes.

Cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée (démarrage à froid) (environ 15 minutes de cuisson), les égoutter, les peler encore chaudes et les couper en tranches pas trop fines

Les rajouter à la vinaigrette et bien mélanger

Servir sans trop attendre



Mélanger les pommes de terre chaudes à la vinaigrette rend ces dernières plus moelleuses et plus imprégnées de tous les arômes des herbes

Prendre surtout des pommes de terre nouvelles, j'ai choisi celles de Noirmoutier avec leur petit goût iodé

Donc bien que ce soit un classique, réaliser une bonne salade de pommes de terre n'est pas toujours aussi facile que l'on croit

Pour le repas : radis roses au fromage blanc 0 %
(1pp-1sp) - 100 g de poulet froid moutarde (3 pp-0 spl) - salade de pommes de terre aux herbes (3pp-3 sp) - 100 g de compote maison sans sucre (2pp-0spl).

Total : 9pp-4spl

Très bon début de semaine

Lilou3158 :
blog cuisine contrôlée by lilou light.fr

Tous droits
réservés