

Salade de pommes de terre traditionnelles



Pour 4

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

Salade

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 1,5 dl d'eau
- 1 cube de bouillon
- 1 oignon, haché
- 4 cs de vinaigre de vin blanc

Sauce

- 1 cs de moutarde
- 2 cs de mayonnaise
- 3 cs de yogurt nature
- 2 cs d'huile de colza
- sel
- poivre du moulin
- 3 cs de ciboulette finement coupée

Préparation

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs 20 - 30 min. Les rincer rapidement à l'eau froide et les peler encore chaudes, les couper en rondelles et les placer dans un grand saladier. Porter l'eau à ébullition avec le cube de bouillon et l'oignon haché, ajouter le vinaigre et verser sur les rondelles de pomme de terre. Laisser reposer env. 30 min en remuant de temps en temps.

Sauce: mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'huile de colza incluse et verser sur les pommes de terre en remuant délicatement. Saler, poivrer, dresser et parsemer de ciboulette. Remplacer le yogurt par du lait acidulé ou de la crème acidulée épaisse.

Servir avec des petits morceaux de radis, de concombre et de cornichon ou des oeufs durs à part ou les mélanger à la salade. Peut se préparer la veille.

Copyright: www.swissmilk.ch