

Salade de pommes de terre traditionnelle



Pour 4 personnes

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 cuill. à soupe de vinaigre de vin blanc

Sauce

- 1 cuill. à soupe de moutarde
- 2 cuill. à soupe de mayonnaise
- 3 cuill. à soupe de yogourt nature
- 2 cuill. à soupe d'huile de colza
- sel et poivre
- 3 cuill. à soupe de ciboulette finement coupée

Préparation

Faire cuire les pommes de terre 20 à 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 environ 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.

Conseils !

- Remplacer le yogourt par du lait acidulé ou de la crème acidulée épaisse.
- Servir avec des petits morceaux de radis, de concombre et de cornichon ou des œufs durs à part ou les mélanger à la salade.
- Peut se préparer la veille.

Recette tirée du site : www.swissmilk.ch