

SALADE DE POMMES DE TERRE AU CONCOMBRE

Mai 2007 (Actualisé en mai 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 400 g de pommes de terre à chair ferme
- ★ 1 boîte de maïs doux en grain (1/4)
- ★ 1 concombre
- ★ 1 oignon rouge
- ★ 1 cœur de batavia
- ★ 15 brins de ciboulette
- ★ 1 cuillère à soupe de pignons de pin
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- ★ 5 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Saladier, Bol

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 3,85 € (soit 0,96 € par personne)



Recette :

Porter une casserole d'eau à ébullition avec le gros sel, plonger les pommes de terre (Charlotte, Belle de Fontenay, BF 15, Ratte, Roseval, ...) et cuire à petits bouillons pendant 20 minutes, égoutter, rafraîchir. Ciseler finement la ciboulette. Peler le concombre, le couper en deux sur la longueur, l'épépiner et le débiter en tranches. Ciseler la salade en lanières avec des ciseaux. Peler l'oignon, le couper en deux sur la hauteur et l'émincer. Peler les pommes de terre et les couper en dés. Ouvrir la boîte de maïs, égoutter les grains et les placer dans un saladier. Ajouter les dés de pommes de terre, les tranches de concombre et d'oignon, les lanières de salade. Bien mélanger le tout.

Préparer une vinaigrette moutardée : dans un bol mettre le sel, le poivre, le vinaigre et tourner pour dissoudre le sel. Ajouter la moutarde et bien homogénéiser, puis l'huile et bien mélanger. Verser sur la salade au moment de servir et bien homogénéiser. Parsemer de ciboulette ciselée et de pignons de pin.

Boisson :

Un Riesling servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.