

SALADE DE POMMES DE TERRE

Juillet 2010 (Actualisé en mars 2019)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de pommes de terre à chair ferme
- ★ 20 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 2 échalotes
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- ★ 5 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ 2 oignons blancs frais
- ★ Fines herbes (persil, cerfeuil, estragon, ciboulette)
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Saladier, Ciseaux, Bol

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,50 € (soit 0,63 € par personne)



Recette :

Faire cuire les pommes de terre (Charlotte, Belle de Fontenay, BF 15, Ratte, Roseval, ...) avec la peau 20 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter. Hacher les oignons blancs, et séparément les échalotes; ciseler les fines herbes. Éplucher les pommes de terre encore tièdes, les couper en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur ou en gros dés et les mettre dans un saladier, arroser avec le vin blanc, ajouter les oignons hachés.

Faire 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. Additionner d'échalotes et de fines herbes. Napper les pommes de terre avec la vinaigrette.

Accompagnent les filets de hareng à l'huile, le saucisson de Lyon à cuire, la viande froide en été, les œufs durs mayonnaise, ...

Boisson :

Un Sauvignon de Bordeaux servi à 10°C. (*)

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