

# SALADE DE POMMES DE TERRE

## INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

800 g	de pommes de terre à chair ferme (emballage vert)
1,5 dl	de bouillon de légumes
1,5 dl	de vinaigre aux herbes
2 cc	de moutarde
1,5 dl	d'huile de colza
1 botte	de ciboulette fraîche sel, poivre

## PRÉPARATION

Laver les pommes de terre et les faire cuire avec la peau dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres (15 à 20 minutes environ selon leur taille).

Déverser l'eau et laisser refroidir brièvement les pommes de terre.

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles. Attention à ne pas se brûler les doigts ! Conseil : pique la pomme de terre sur une fourchette afin de ne pas devoir la tenir dans la main.

Hacher finement la ciboulette.

Faire bouillir le bouillon de légumes, mélanger avec le vinaigre et la moutarde et verser lentement l'huile à la fin en mélangeant avec un fouet. Assaisonner avec la ciboulette hachée, du sel et du poivre.

Verser la marinade encore chaude sur les rondelles de pommes de terre et laisser infuser au moins pendant 20 minutes.

Mes amis,  
n'oubliez pas  
le bouillon !

Mhmm...  
ça va être  
délicieux !

