



L'ENTRÉE

SALADE DE POMMES DE TERRE À LA STYRIENNE

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

1 kg	de pommes de terre à chair ferme
30 ml	de vinaigre de cidre
2 ½ cc	de moutarde
¼ cc	de sucre
90 ml	d'huile de colza
60 ml	de bouillon de légumes tiède
1	oignon haché
	sel
4 cs	de graines de courge
100 g	de mâche
2 à 3 cs	d'huile de graines de courge

PRÉPARATION

ENV. 50 MINUTES

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante. Les égoutter et les laisser refroidir au moins 3 heures.

Pendant ce temps, mélanger le vinaigre de cidre, la moutarde et le sucre dans un récipient à bords hauts. Mélanger ensuite au mixeur plongeant et ajouter progressivement l'huile de colza.

Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur. Mélanger la sauce, le bouillon de légumes tiède et les oignons avec les rondelles de pommes de terre. Saler et réserver au frais pendant au moins 2 heures.

Faire griller les graines de courge dans une poêle, sans ajout de matière grasse. Mélanger la mâche à la salade de pommes de terre. Dresser la salade, saupoudrer de graines de courge grillées et arroser d'huile de graines de courge.