



Salade de patates à l'ancienne



INGRÉDIENTS :

- 6 tasses de pommes de terre grelots rouges
- ½ tasse de crème sûre
- ¼ tasse de mayonnaise
- ¼ tasse de ciboulette fraîche ciselée
- 2 c. à table de moutarde à l'ancienne
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Vinaigrette :

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
2. Saler et poivrer.
3. Réserver.

Salade :

1. Dans une grande casserole d'eau salée, cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Rincer sous l'eau froide et égoutter. Couper en deux ou en quartiers.
3. Dans un bol, mélanger les pommes de terre tièdes.
4. Ajouter la vinaigrette et mélanger délicatement. Rectifier l'assaisonnement.
5. Réfrigérer environ 1 heure.



CUISSON
18 MIN



PRÉPARATION
10 MIN



REFROIDISSEMENT
60 MIN



SERT
6 PORTIONS

Provient du site de Ricardo : <https://www.ricardocuisine.com/recettes/2342-salade-de-pommes-de-terre-au-mais>