

SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ALSACIENNE

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 0 minutes

Type: Accompagnement

Ingrédients:

Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme

1 dl de vinaigre

1 c. à soupe de moutarde

1 oignon

sel, poivre

1 dl de bouillon de volaille chaud

1 dl de crème fraîche

1 c. à soupe de ciboulette ou cerfeuil

cornichons hachés

lardons rissolés



Descriptif:

Epluchez les pommes de terre cuites en robe des champs encore chaudes et coupez-les en fines rondelles. Arrosez de vinaigre et du bouillon chaud, ajoutez la moutarde, l'oignon haché, le sel, le poivre, la crème et la ciboulette. Servez légèrement tiède. Vous pouvez aussi ajouter à cette salade des cornichons hachés et des lardons rissolés.