

# Salade de pommes de terre à l'alsacienne

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 minutes.

## Ingrédients:

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 fraiche

1 c. à soupe de ciboulette ou cerfeuil

Cornichons hachés

Lardons rissolés

## Etape 1:

Épluchez les pommes de terre cuites en robe des champs encore chaudes et coupez-les en fines rondelles.

#### Etape 2:

Arrosez de vinaigre et de bouillon chaud.

#### Etape 3:

Ajoutez la moutarde, l'oignon haché, le sel, le poivre, la crème et la ciboulette.

#### Etape 4:



Servez légèrement tiède.

# Etape 5:

Vous pouvez aussi ajouter à cette salade des cornichons hachés et des lardons rissolés.