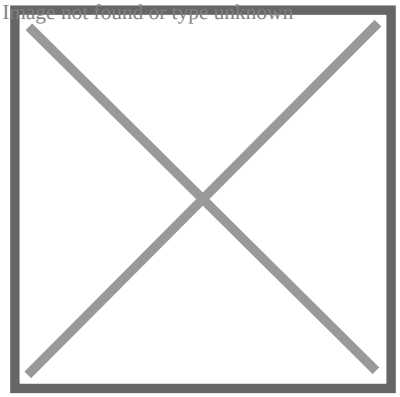


Salade de pommes de terre à l’alsacienne

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.