

Pommes de terre en salade bicolore



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Optez pour des pommes de terre à chair ferme pour cette recette. Elle est issue du livre livre « Pomme de terre facile » de Benoît Witz, aux Éditions Culinaires.

Ingrédients

- 400 g de pommes de terre ratte de même taille
- 400 g de pommes de terre vitelotte de même taille
- gros sel (12 g par l)
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- poivre du moulin
- pour la vinaigrette :
- 1 oignon blanc
- 2 cs de vinaigre de xérès
- 1 cs de moutarde de meaux
- 4 cs d'huile d'olive
- 1 bouquet de persil plat
- autres fines herbes au choix
- 0,5 cc de sel fin

Préparation

- 1 Lavez et brossez les pommes de terre. Faites-les cuire de 15 à 20 min dans de l'eau avec du gros sel, l'ail entier, le thym et le laurier. Vérifiez la cuisson avec un couteau.
- 2 Égouttez-les et laissez-les refroidir un peu. Épluchez-les quand elles ne sont pas encore froides.
- 3 Coupez les pommes de terre en rondelles de 4 mm environ. Déposez-les dans un saladier, attention à ne pas les casser !
- 4 Préparez la vinaigrette : ciselez l'oignon, mettez les dés d'oignon dans un bol avec le vinaigre, la moutarde et l'huile et remuez bien.
- 5 Ciselez les fines herbes, ajoutez à la vinaigrette les herbes, le sel et le poivre, puis remuez.
- 6 Versez la vinaigrette sur les pommes de terre, mélangez doucement. Servez aussitôt, elles sont meilleures tièdes !

Proposé par

Pommes de terre de France



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur www.recette-pomme-de-terre.com et toutes les infos sur la pomme de terre sur www.cnipt-pommesdeterre.com

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

