

Salade de pommes de terre à l'escargotine



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Lors d'une balade sur un marché fermier, j'ai eu l'occasion d'acheter une petite verrine d'"escargotine". L'escargotine se compose de chair d'escargots (petits gris), de beurre, ail, persil, sel et poivre.

Ingrédients

- pommes de terre pour salade
- 1 verrine d'escargotine
- 1 salade
- quelques tranches de pains frais ou grillés
- huile de noix
- vinaigre
- sel
- poivre du moulin
- 1 oignon
- quelques brins de ciboulette

Préparation

- 1 Préparer la salade verte et faire cuire les pommes de terre en robe des champs.
- 2 Tartiner quelques tranches de pains frais ou grillés avec l'escargotine.
- 3 Préparer la vinaigrette à l'huile de noix et éplucher l'oignon et les pommes de terre.
- 4 Dans une assiette, déposer quelques feuilles de salade verte. Parsemer de rondelles de pommes de terre et d'oignon coupé en dés. Assaisonner avec la vinaigrette. Saler et poivrer. Déposer sur la salade les tranches de pain tartinées d'escargotine. Ajouter de la ciboulette sur cette belle salade.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

