

Salade de pommes de terre, anchois et oeufs



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Varions les plaisirs en préparant cette assiette composée... on sent que le soleil est de retour !

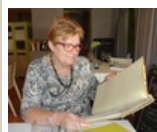
Ingrédients

- pommes de terre cuites et coupées en rondelles
- anchois prélevés dans 1 bocal d'anchois conservés dans l'huile
- quelques feuilles de salade du jardin
- 2 oeufs durs
- 1 oignon
- 3 cs de vin blanc sec de cuisine
- sel
- poivre du moulin
- huile de chanvre
- vinaigre de xérés
- quelques brins de persil

Préparation

- 1 Faire cuire les pommes de terre avec la peau. Les éplucher et les couper en rondelles. Les arroser d'un peu de vin blanc et laisser macérer.
- 2 Pendant ce temps, faire cuire les oeufs durs. Préparer la salade et couper l'oignon.
- 3 Dans une grande assiette, faire un lit de salade. Déposer la salade de pommes de terre, quelques anchois et les oeufs durs coupés. Parsemer de petits morceaux d'oignon.
- 4 Préparer la vinaigrette avec l'huile de chanvre (ou autre) et le vinaigre de Xérés. Verser sur la salade au moment de servir. Parsemer de persil haché.
- 5 J'ai accompagné cette salade d'un artichaut de la motte cuit à la vapeur et accompagné d'une petite sauce cocktail.

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

