

Salade de pommes de terre et haricots verts



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Les salades de pommes de terre sont meilleures réalisées avec des pommes de terre à chair ferme, qui tiennent bien à la cuisson.

Ingrédients

- 6 pommes de terre pour cuisson à la vapeur, à l'eau
- 500 g d'haricots verts
- 1 cs d'herbes de provence
- 2 citrons (le jus et le zeste)
- 4 cs de moutarde
- huile d'olive
- 2 pilons de poulet

Préparation

- 1 Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en petits dés, puis faites-les cuire environ 10 mn dans l'eau salée.
- 2 Faites cuire les haricots verts quelques minutes et passez-les sous l'eau froide pour qu'ils gardent leur couleur.
- 3 Mélangez le jus de citron, la moutarde, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Assaisonnez les pommes de terre et les haricots verts avec cette vinaigrette.
- 4 Laissez reposer 10 minutes avant de servir avec les pilons de poulet.

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

