Salade de pommes de terre et légumes grillés

Entrée Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn
Cuisson : 60 mn

Une recette fraîcheur pour les beaux jours. Choisissez pour cette recette des pommes de terre à chair ferme.

Ingrédients

- 6 pommes de terre pour cuisson à l'eau ou à la vapeur
- 2 poivrons rouges
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 50 g de parmesan
- 1 cs de feuilles basilic ciselées
- 1 cs de vinaigre balsamique
- 4 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation

1. Plongez les pommes de terre dans une grande casserole d'eau froide salée. Portez à ébullition et laissez cuire 15 à 20 mn. Egouttez et laissez-les refroidir.
2. Pelez les pommes de terre et coupez-les en rondelles.
3. Coupez les poivrons en deux dans la longueur, ôtez les graines et placez-les 15 mn sous le grill de votre four, côté peau vers le haut. Sortez-les, laissez refroidir et enlever la peau à l'aide d'un petit couteau pointu. Taillez la chair des poivrons en petites lamelles.
4. Lavez la courgette et l'aubergine. Coupez-les en fines lamelles, placez-les sur la lèchefrite de votre four. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et placez 20 mn sous le grill de votre four. Retournez à mi-cuisson.
5. Une fois les légumes cuits, mettez-les à refroidir sur du papier absorbant puis coupez-les en petites lamelles. Versez dans un saladier les rondelles de pommes de terre, les lamelles de légumes grillés et ajoutez le parmesan coupé en copeaux à l'aide d'un couteau économe.
6. Saupoudrez de basilic ciselé. Versez le vinaigre et l'huile dans un bol, salez, poivrez puis versez sur la salade. Mélangez délicatement et servez.

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