

Salade de pommes de terre tièdes à la vinaigrette



Accompagnement **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 30 mn

Une vinaigrette forte en saveurs se mélangeant très bien avec les pommes de terre.

Ingrédients

- 8 pommes de terre
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 1 cube boeuf
- 2 échalotes
- 10 cl de vinaigre de vin
- 10 cl de d huile d olive
- poivre
- 1 trait de viandox

Préparation

- 1 Laver les pommes de terre et les faire cuire 30 minutes. Il ne faut pas qu'elles soient trop cuites.
- 2 Les couper en cubes.
- 3 Dans une casserole, mettre sur feu doux les échalotes ciselées, le vinaigre, l'huile d'olive, le poivre, le cube, le viandox et la moitié d'un verre d'eau.
- 4 Une fois que le cube a fondu, arrêter le feu et arroser les pommes de terre.
- 5 Ajouter la ciboulette ciselée, remuer et servir.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbes avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

