

## Salade du Berger, au Roquefort et aux Noix



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*A servir avec du jambon fumé.*

### Ingrédients

- roquefort
- pommes de terre
- tomates
- olives vertes
- cornichons
- oignon
- pour la vinaigrette :
  - huile d'olive
  - vinaigre
  - moutarde
  - sel, poivre

### Préparation

- 1 Faites cuire les pommes de terre à la cocote minute.
- 2 Pendant ce temps, préparez votre vinaigrette. Mélangez huile, vinaigre et moutarde. Salez et poivrez.
- 3 Ajoutez-y les oignons et les cornichons coupés en rondelles.
- 4 Lorsque les pommes de terre sont cuites, laissez-les refroidir, pelez-les et coupez-les dans le saladier.
- 5 Ajoutez les tomates coupées, les noix et les olives. Mélangez délicatement.
- 6 Saupoudrez la salade de morceaux de roquefort.

Proposé par

**Les bons restaurants**

Retrouvez Sylvie et Marc sur leur [blog "Les bons restaurants"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

