

SALADE DE POMMES DE TERRE (2)

Ingrédients : pour 2-3 portions

- 1 lb (454 g) de pommes de terre moyenne
- 1 échalote sèche émincée
- ¼ tasse (36 g) de céleri haché
- 1-2 c. à soupe (15-30 ml) de poivron rouge haché très finement

Sauce

- ¼ tasse (60 g) de mayonnaise
- 1 ½ c. à thé (7.5 ml) de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à thé (5 ml) de miel
- ½-1 c. à thé (2,5-5 ml) de moutarde de Dijon (ajustez à votre goût, pour moi 1 c. à thé)
- 1 c. à soupe (15 ml) de ciboulette hachée
- 1 c. à soupe (15 ml) de persil haché
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Peler les pommes de terre, puis les couper en dés.
2. Déposer les dés de pommes de terre dans une casserole et couvrir d'eau froide. Saler. Couvrir et porter à ébullition. Cuire de 15 à 18 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites, mais encore légèrement croquantes. Égoutter et refroidir sous l'eau froide.
3. Dans un saladier, mélanger la mayonnaise avec le vinaigre de vin, le miel, la moutarde, la ciboulette et le persil. Saler et poivrer.
4. Ajouter les légumes dans le saladier. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et remuer délicatement.

Source : déclinaison de « Les recettes de Caty »

<https://www.lesrecettesdecaty.com/fr/recettes/accompagnements/salade-de-pommes-de-terre/?gallery=26380>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 4 novembre 2020

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/11/salade-de-pommes-de-terre-2.html>