

SALADE DE POMMES DE TERRE AUX POMMES

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

FACILE	Faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 20 minutes
Pour 4 personnes	1 cuit vapeur ou une cocotte, 1 saladier

Ingrédients :

400 gr de pommes de terre à chair ferme
100 gr de magret de canard fumé
1 pomme Granny Smith
1 oignon
1 botte de ciboulette
5 cl d'huile d'olive
4 cuillères à soupe de vinaigre de vin

Préparation :

1 - Faire cuire les pommes de terre 20 minutes à la vapeur ou dans l'eau salée. Les rafraîchir sous l'eau froide.
2 - Émincer l'oignon, couper les pommes de terre en rondelles. Laver la pomme, et couper en fines lamelles.
3 - Mélanger le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre dans un saladier.
4 - Ajouter les pommes de terre, l'oignon, la pomme, les tranches de magret fumé légèrement dégraissées et la ciboulette hachée.
5 - Mélanger le tout, placer la salade 30 minutes au frais avant de servir.