

Salade de pomme de terre aux noix

CUISIMAGES

Réf :
1403

Type :
Salade

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
20 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes de terre
- 1 salade de mesclun
- 1 gousse d'ail
- 6 cerneaux de noix

Vinaigrette :

- 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 1 cuillère à café de moutarde
- Sel et poivre



Pelez les pommes de terres et faites les cuire 20 min dans l'eau bouillante.

Pelez l'ail et coupez le finement.
Ciselez la ciboulette.
Concassez grossièrement les cerneaux de noix.

Préparez la vinaigrette.
Lavez la salade et disposez la dans les assiettes.

Coupez les pommes de terre chaudes en rondelles et présentez les saupoudrées d'ail, de noix et arrosées de vinaigrette.



Conseils
Variante
Vin

Vacqueyras