



Salade de pommes de terre à l'alsacienne

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 minutes.

Ingrédients : 1 kg de pommes de terre à chair ferme 1 dl de vinaigre 1 c. à soupe de moutarde 1 oignon Sel, poivre 1 dl de bouillon de volaille chaud 1 dl de crème fraîche 1 c. à soupe de ciboulette ou cerfeuil Cornichons hachés Lardons rissolés

Etape 1 : Épluchez les pommes de terre cuites en robe des champs encore chaudes et coupez-les en fines rondelles.

Etape 2 : Arrosez de vinaigre et de bouillon chaud.

Etape 3 : Ajoutez la moutarde, l'oignon haché, le sel, le poivre, la crème et la ciboulette.

Etape 4 : Servez légèrement tiède.

Etape 5 : Vous pouvez aussi ajouter à cette salade des cornichons hachés et des lardons rissolés.