L'ENTRÉE

SALADE DE POMMES DE TERRE À LA NATALIE

★★★★★ (69)

45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

800 g	de pommes de terre à chair ferme
1 dl	de bouillon de légumes
1 ½ cs	de moutarde
½ cs	de jus de citron
2 cs	de séré maigre
4 cs	de vinaigre aux herbes
3 cs	d'huile de colza
1	œuf dur
un peu	de sel & poivre

Pour le dressage

1 botte	de ciboulette
	des microgreens

PRÉPARATION

1. Faire cuire à la vapeur les pommes de terre non épluchées jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les éplucher pendant qu'elles sont chaudes et les couper au choix en petites cubes ou en rondelles d'une épaisseur d'environ 3 mm. Les mettre dans un saladier.

2. Porter le bouillon de légumes à ébullition et le retirer du feu. Mettre la moutarde, le jus de citron, le séré maigre, le vinaigre aux herbes, l'huile de colza et l'œuf dans un saladier et mélanger avec le mixeur plongeant. Saler et poivrer. Répartir la sauce sur les pommes de terre, recouvrir et laisser reposer pendant environ 30 minutes ou plus.

3. Assaisonner une nouvelle fois la salade à volonté et saupoudrer de ciboulette hachée finement et de microgreens.

ASTUCE

- Ajouter des ognons hachés ou du tabasco à volonté.