



L'ENTRÉE

SALADE DE POMMES DE TERRE À LA STYRIENNE



★★★★☆ (98)

ENV. 50 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 kg** de pommes de terre à chair ferme
- 30 ml** de vinaigre de cidre
- 2 ½ cc** de moutarde
- ¼ cc** de sucre
- 90 ml** d'huile de colza
- 60 ml** de bouillon de légumes tiède
- 1** oignon haché
- sel
- 4 cs** de graines de courge
- 100 g** de mâche
- 2 à 3 cs** d'huile de graines de courge

PRÉPARATION

- 1** Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante. Les égoutter et les laisser refroidir au moins 3 heures.
- 2** Pendant ce temps, mélanger le vinaigre de cidre, la moutarde et le sucre dans un récipient à bords hauts. Mélanger ensuite au mixeur plongeant et ajouter progressivement l'huile de colza.
- 3** Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur. Mélanger la sauce, le bouillon de légumes tiède et les oignons avec les rondelles de pommes de terre. Saler et réserver au frais pendant au moins 2 heures.
- 4** Faire griller les graines de courge dans une poêle, sans ajout de matière grasse. Mélanger la mâche à la salade de pommes de terre. Dresser la salade, saupoudrer de graines de courge grillées et arroser d'huile de graines de courge.