L'ENTRÉE

SALADE DE POMMES DE TERRE AVEC DES PETITS POIS ET VINAIGRETTE À LA MENTHE

★★★★★ (91)

30 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

800 g	de pommes de terre nouvelles*
1 dl	de bouillon de légumes
300 g	de haricots verts, parés
200 g	de petits pois fraîchement écossés
1 botte	de radis

vinaigrette

1	oignon de printemps
1 botte	de menthe
1 botte	de persil plat
½ botte	d'aneth
2 cs	de vinaigre de vin blanc
½ cs	de moutarde à l'ancienne
½	citron, zeste et jus
4 cs	d'huile de colza
	sel & poivre

PRÉPARATION

1. Selon la taille, couper les pommes de terre en deux ou en trois, les faire cuire 10 à 15 minutes à couvert dans de l'eau salée frémissante. Les égoutter, les mettre dans un saladier et les arroser avec le bouillon de légumes chaud. Laisser reposer pendant 10 minutes, remuer de temps en temps.

2. Faire cuire les haricots verts dans de l'eau salée pendant 7 à 8 minutes. Ajouter les petits pois dans les deux dernières minutes. Passer les légumes sous l'eau froide, les égoutter et les mélanger avec les pommes de terre. Couper les radis en rondelles puis les ajouter à la salade.

3. Pour la vinaigrette, hacher fin l'oignon de printemps ainsi que la moitié des herbes. Mélanger avec le vinaigre de vin blanc, la moutarde, le zeste et jus de citron ainsi que l'huile de colza. Saler et poivrer. Verser la vinaigrette sur les pommes de terre et mélanger. Effeuiller grossièrement le reste des herbes et les verser sur la salade au moment de servir.

ASTUCE

- La saison ***des pommes de terre nouvelles suisses** commence en juin et se termine en août. La recette peut être aussi bien préparée avec des pommes de terre à chair ferme.
- Les pois frais peuvent être remplacés par des pois décongelés.