

Tutoriel vidéo pour une salade de pommes de terre au guacamole à la mode

Nous avons plus que mérité cette saison des grillades! Le temps était gris et mouillé pendant une éternité et il était difficile d'imaginer que le printemps arriverait une fois.

Mais maintenant, c'est un réel plaisir de chercher et de créer de délicieuses recettes pour le printemps et l'été. Dans la dernière vidéo, nous vous avons montré comment préparer des frites de patates douces croustillantes, et cette fois-ci ce sera une garniture pour les grillades qui peut aussi être préparée à la végane.

Les invités seront très surpris par cette délicieuse **salade de pommes de terre au guacamole**, car peu d'entre eux auront déjà dégusté une fois cet alliage de patates et de sauce à l'avocat. Ci-dessous, vous trouvez la liste des ingrédients. La préparation sera montrée dans la vidéo.

Je vous souhaite un excellent été 2018!

- 800 g petites pommes de terre, fermes à la cuisson
- 2 avocats
- 1 gousse d'ail
- 1 à 2 oignons blancs
- ½ dl d'huile d'olive (ou moins)
- ½ à 1 dl de lait de soja ou de vache
- Jus d'un citron • 200 g de tomates cerises
- 1 bouquet de coriandre
- ½ bouquet de persil
- Un peu de menthe
- 3 cs de mayonnaise (végane ou normale)
- Si souhaité, 1 piment coupé en fines rondelles
- Un peu de bouillon de légumes
- Sel et poivre