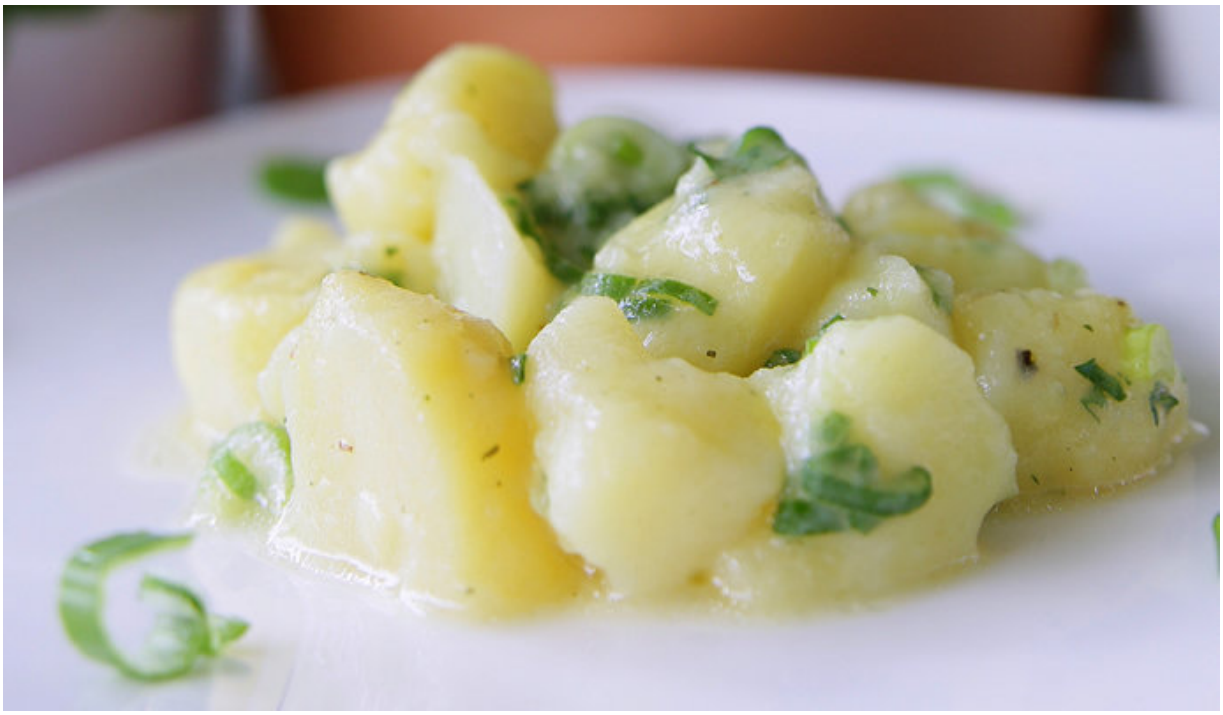
DENNER

Salade de pommes de terre à la Léa



Quand il y a des grillades, je trouve les accompagnements tout aussi importants que les cuisses de poulet, saucisses et compagnie. Alors, quand je suis invitée et qu'il n'y a que des salades en sachet ou des petits pains, je suis terriblement déçue, car il existe des légumes, des salades ou des soupes froides que l'on peut très bien servir comme entrée lorsqu'il fait chaud.

Quand je suis invitée chez ma belle-sœur, une véritable bataille se déclenche à chaque fois à cause de sa merveilleuse salade de pommes de terre. Elle est, en fait, totalement simple à

faire, mais tout le monde l'adore! Voilà pourquoi je vous fais ici cadeau de sa merveilleuse recette... Mais chut! Ne la racontez à personne...

- 1 kg de pommes de terre fermes à la cuisson
- env. 1 dl de bouillon de légumes corsé
- 1/2 oignon de printemps haché (avec la verdure)
- mayonnaise
- vinaigre aux herbes
- moutarde
- persil frais
- sel, poivre, évent. d'autres herbes à salade

1. Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, mais pas trop molles, et laissez-les refroidir.
2. Pelez ensuite les pommes de terre, coupez-les en tranches et mettez-les dans un récipient.
3. Versez le bouillon chaud par-dessus le pommes de terre et laissez tirer environ 15 minutes en remuant de temps à autre.
4. Pendant ce temps, préparez la sauce en mélangeant mayonnaise, moutarde, persil, vinaigre, sel et poivre.
5. Ajoutez la sauce aux pommes de terre, mélangez bien et laissez tirer encore un peu avant de servir.