



Chaud Devant

Recette de la Salade de Pommes de Terre

Une recette simple avec des patates, du bouillon et de la ciboulette pour ajouter du goût et de la couleur

Ingrédients

- 1 kg de Pommes de terre
- 1 dl ½ de bouillon de bœuf
- 4 cs de vinaigre de vin blanc
- Mayonnaise
- Poivre, sel
- Ciboulette

Recette

Faire cuire les pommes de terre. Les rincer brièvement à l'eau froide et les peler encore chaudes, les couper en rondelles et les mettre dans un grand saladier. Porter le bouillon à ébullition, ajouter le vinaigre et verser sur les rondelles de pomme de terre. Laisser reposer env. 30 min en remuant de temps en temps. Ajouter généreusement la mayonnaise. Saler, poivrer. Ajouter aux pommes de terre, mélanger. Rectifier l'assaisonnement, dresser et parsemer de ciboulette.

Un pur bonheur pour accompagner vos grillades
