



35 min
+ 20 min

Plus crémeuse!

Ajoutez à la sauce 3 c. s. de mayo ou de demi-crème acidulée.

Salade Parmentier «classic»

🕒 35 min + 20 min de repos 🌱 végétarienne 🍷 minceur



- 1** 1 kg de pommes de terre à chair ferme
eau salée, bouillante
- Cuire les pommes de terre al dente env. 30 min à découvert dans l'eau salée bouillante. Les peler encore chaudes, couper en tranches ou presser dans le coupe-pomme de terre «Éclair», mettre dans un saladier.



↑
Il pèle et coupe en même temps!

- 2** 2 dl de bouillon, très chaud
- Verser le bouillon sur les pommes de terre, laisser reposer env. 20 minutes.
- 3** 1 c. s. de moutarde
4 c. s. de vinaigre
5 c. s. d'huile
3 oignons fanes
1 botte de petits radis
1 botte de ciboulette
½ c. c. de sel
un peu de poivre
- Mélanger moutarde, vinaigre et huile. Couper les oignons fanes en rouelles biseautées et les petits radis en lamelles, ciseler la ciboulette, ajouter le tout, saler, poivrer, mélanger délicatement avec les pommes de terre.

Portion (¼): 317 kcal, lip 16 g, glu 35 g, pro 5 g