

# Salade de pommes de terre à l'alsacienne



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🍳 cuisson 25m

🥫 moutarde

*Salade de pommes de terre tiède vinaigrée au Melfor, échalotes et ciboulette, enrichie d'un bouillon chaud. Recette alsacienne traditionnelle.*

France / Alsace

## INGRÉDIENTS

|                                                         |              |                                                                      |
|---------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> pommes de terre, à chair ferme | <b>900 g</b> | <input type="checkbox"/> sel                                         |
| <input type="checkbox"/> moutarde fine et forte         | <b>1 càs</b> | <input type="checkbox"/> poivre                                      |
| <input type="checkbox"/> huile de tournesol             | <b>5 càs</b> | <input type="checkbox"/> bouillon de poulet ou de bœuf <b>200 ml</b> |
| <input type="checkbox"/> Melfor                         | <b>5 càs</b> | <input type="checkbox"/> ?crème fraîche                              |
| <input type="checkbox"/> échalotes                      | <b>2</b>     | <input type="checkbox"/> ciboulette, <i>ciselée finement</i>         |

## PRÉPARATION

*Meilleure servie tiède. Peut reposer 1-2h à température ambiante pour « maturer ».*

1. Cuire les *pommes de terre* en robe des champs, départ eau froide. Piquer pour vérifier la cuisson — la lame doit ressortir facilement sans que les pommes de terre se démontent. Égoutter, éplucher et couper en rondelles dans un saladier.
2. Préparer une vinaigrette en mélangeant la *moutarde fine et forte*, l'*huile de tournesol* et le *Melfor*. Éplucher et ciseler finement les *échalotes* et les ajouter. Assaisonner avec *sel* et *poivre*.
3. Faire chauffer *bouillon de poulet ou de bœuf*. Verser la vinaigrette sur les pommes de terre et bien mélanger. Verser le bouillon chaud petit à petit pour que la salade soit bien juteuse. Ajouter éventuellement un peu de ? *crème fraîche*. Rectifier l'assaisonnement.
4. Ajouter la *ciboulette* au moment de servir.