

Salade de pommes de terre alsacienne

🍴 6 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 20m

🥛 lait 🧀 moutarde 🚫 sulfites

Salade de pommes de terre à l'alsacienne, vinaigrette au vinaigre Melfor, huile de colza et crème fraîche. Un classique gourmand.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ pomme de terre, <i>fermes</i>	1 3/10 kg	☐ vinaigre Melfor	45 g
☐ oignon rouge, <i>émincé finement</i>	1	☐ huile de colza	45 g
☐ cornichon aigre-doux, <i>en rondelles</i>	2	☐ crème fraîche entière	100 ml
☐ persil, <i>haché</i>	1 cuil. soupe	☐ sel	

PRÉPARATION

1. Faire cuire les *pomme de terre* dans de l'eau bouillante pendant *20 minutes*, puis les laisser refroidir.
2. Peler les pommes de terre, les couper en morceaux et les verser dans un saladier.
3. Incorporer l'*oignon rouge*, les *cornichon aigre-doux* et le *persil*.
4. Dans un bol, fouetter le *vinaigre Melfor*, l'*huile de colza*, la *crème fraîche entière* et une pincée de *sel*. Verser cette vinaigrette sur la salade et mélanger délicatement.