Salade de pommes de terre primeurs : La recette inratable

Informations clés

- Temps total : 35 minutes (20 minutes de préparation, 15 minutes de cuisson)
- Difficulté : Facile, convient parfaitement aux débutants
- Portions : 4 personnes

Ingrédients nécessaires

- 800g de petites pommes de terre primeurs
- Vinaigrette : 6 c.à.s d'huile d'olive, 2 c.à.s de vinaigre de cidre, 1 c.à.c de moutarde forte, 1 c.à.c de miel liquide
- Agrumes : 50 mL de jus de citron frais et 5 mL (1 c.à.t) de zeste de citron râpé
- Herbes fraîches : 4 c.à.s ciselées (ciboulette, persil, estragon, aneth)
- Garnitures : 1/2 botte de radis en rondelles, 1/2 concombre en rondelles, 2 échalotes émincées
- Texture : 250 mL (1 tasse) de crème sure

Étapes de préparation

- Cuisson : Plongez les pommes de terre non épluchées dans une casserole d'eau froide salée. Faites cuire 15 minutes après ébullition.
- Assaisonnement : Mélangez les ingrédients de la vinaigrette et versez-la sur les pommes de terre encore chaudes pour garantir un résultat moelleux.
- Garniture : Ajoutez les radis, le concombre, les échalotes et les herbes fraîches.
- Texture : Incorporez la crème sure uniquement après le refroidissement complet des pommes de terre.
- Repos : Réfrigérez au minimum 4 heures avant le service pour une absorption optimale des saveurs.

Conseils de chef

- Température : Cette salade peut être dégustée tiède ou froide selon vos préférences.
- Variantes gourmandes : Enrichissez votre plat avec des œufs durs, du hareng ou du saumon fumé pour une version plus complète.