



Les Jardins de la Petite Ferrière

A votre santé !
Et merci de
soutenir une petite
ferme :-)

Karine Liatard-Delisle et Cyprien Delisle 38 480 PRESSINS – 06 13 36 51 91

Salade de pommes de terre et poireaux

Pour 6-8 personnes :

- *1 kg de pommes de terre chair ferme
- *3 poireaux (environ 450 gr)
- *3 càs d'huile d'olive
- *2 càs de câpres égouttées
- *sel, poivre
- *Pour la vinaigrette :
- *6 càs d'huile d'olive
- *Jus et zeste d'un citron
- *1 càs de moutarde de Dijon
- *1 petit bouquet de menthe fraîche

Cuire les pommes de terre à la vapeur 15-20 minutes et les éplucher. Couper finement les poireaux à la mandoline. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle et y faire revenir les poireaux à feu doux pendant 10 minutes (ne pas laisser dorer).

Mettre tous les ingrédients de la vinaigrette dans un robot culinaire ou un mixer jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

Mélanger les pommes de terre, les poireaux et la vinaigrette dans un saladier. Goûter et assaisonner de sel et poivre. Parsemer de câpres. Servir chaud ou froid.