

metro



Salade de pommes de terre aux herbes fraîches

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 8 Votes

6 PORTIONS | 0:25 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 kg (2 lb) Petites pommes de terre rouges, blanches, non pelées

2 Oignons verts, émincés

2 Branches de céleri, émincés finement

60 ml (1/4 tasse) Copeaux de fromage cheddar vieilli

15 ml (1 c. à soupe) Vinaigre balsamique Irresistibles

45 ml (3 c. à soupe) Huile d'olive extra vierge Irresistibles

5 ml (1 c. à thé) Moutarde de Dijon

Préparation

Dans une casserole d'eau salée, mettre les pommes de terre entières, porter à ébullition, couvrir et faire bouillir à feu moyen environ 20 minutes ou jusqu'à tendreté.

Égoutter et déposer sur une grille ou une assiette.

Percer les pommes de terre pour laisser échapper la vapeur et laisser refroidir.

Couper en quartiers et déposer dans un grand saladier avec les oignons verts, le céleri émincé et les copeaux de fromage.

Combiner tous les ingrédients de la vinaigrette dans un contenant hermétique et bien brasser afin d'émulsionner la vinaigrette.

Assaisonner et verser sur la salade de pomme de terre.

Mélanger délicatement et servir.

Pour éviter que l'eau ne déborde de votre casserole, ajouter un corps gras à l'eau de cuisson des pommes de terre.

Source : Chef Caroline McCann

Accords vins et mets

Fruité et généreux

**15 ml
(1 c. à
soupe)**

Mélange d'herbes fraîches (basilic, persil et ciboulette, hachées finement)

Au goût, sel et poivre du moulin



Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007



Fruité et vif

Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
