

Courte description : Cette délicieuse recette peut se servir comme "salade-repas" vous n'avez qu'à ajouter œufs, jambon, thon. Selon l'état d'âme du moment !



Salade de pommes de terre



Accompagnement

Temps de préparation : 15 minutes

Portions : 4 personnes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- 1.5 lb pommes de terre grelots
- ½ tasse céleri hachés
- ½ tasse poivrons rouges coupés en dés
- ¼ tasse ou 2 tiges d'un oignon vert hachés
- 2 c. à table de yogourt nature partiellement écrémé
- 2 c. à table de crème sure
- 2 c. à table de vraie mayonnaise
- 1 gousse d'ail pressée
- ¼ c. à thé de poivre
- 2 c. à table de jalapeños marinés Jepily hachés finement
- 2 c. à table de coriandre fraîche hachée

Préparation : Placer les pommes de terre entières dans une casserole, les couvrir d'eau légèrement salée et amener à ébullition. Baisser à feu doux et cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres environ 10 minutes, les égoutter et les couper en quatre. Placer dans un bol moyen et ajouter les légumes et parsemer de jalapeños Jepily marinés et de coriandre.

Truc, cette recette peut être préparée la veille elle n'en sera que meilleure. Vous pouvez aussi ajouter des légumineuses, des oeufs durs, de la volaille, du poisson frais ou en conserve. (Thon, saumon)

Recette offerte par : *Réjean Béchard, mon frère.*

Bon Appétit !