


SALADE DE POMMES DE TERRE

Préparation	10min
Cuisson	20min
Total	30min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

500 g de pommes de terre à chair ferme	Oignons nouveaux (facultatif)
100 g de camembert doux (ou d'un autre fromage français à croûte fleurie)	½ cuillère à café de poivre blanc moulu FUCHS
100 ml de cidre	½ cuillère à café de noix de muscade moulue FUCHS
3 cuillères à soupe d'huile d'olive	1 cuillère à café d'oignons flocons FUCHS
Sel de mer FUCHS	1 cuillère à café de ciboulette FUCHS

Préparation :

1. Laver les pommes de terre et les cuire en robe des champs dans de l'eau légèrement salée. Les laisser refroidir quelques instants, puis les éplucher et les tailler en rondelles. Découper le camembert en dés.
2. Pour la vinaigrette, mettre l'huile et le cidre dans une poêle, ajouter le poivre blanc, la muscade l'oignon flocon et la ciboulette, porter à ébullition.
3. Mettre les rondelles de pommes de terre dans la poêle, mélanger, puis incorporer les dés de fromage et laisser fondre.
4. Garnir éventuellement la salade de pommes de terre de rondelles d'oignons nouveaux et la servir tiède.

Astuce : cette salade de pommes de terre se déguste tiède et accompagnée d'un verre de cidre.

5. Cuisson des pommes de terre en robe des champs: Mettre les pommes de terre sans les peler dans une casserole avec 2 litres d'eau froide et 2 cuillerées à soupe rases de gros sel. Porter sur feu vif et, dès l'ébullition, réduire le feu et couvrir. Vérifier qu'une ébullition douce se poursuit et laisser cuire 30 minutes environ. Vers la fin de la cuisson, piquer de temps en temps les pommes de terre avec la pointe d'un couteau. Si elle s'enfonce sans résistance, retirer les pommes aussitôt

