

SALADE POMME DE TERRE & CERVELAS



Temps de préparation: 1h - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 500g Eau
- 1kg Pomme de terre (chair ferme)
- 20g Huile de colza ou olive
- 1 Cube de bouillon
- 50g Yogourt nature
- 30g Vinaigre aromatisé aux herbes ou (un simple vinaigre)
- 1cs Moutarde (forte)
- 1/4 cc Sel
- 1 pincée Poivre
- 15g Ciboulette fraîche

Préparation:

- Mettre 500g d'eau, 1 bouillon de légumes et ½ c. à café de sel dans le bol de mixage. Mettre le Varoma en place, peser 1000g de pommes de terre, remettre le couvercle du Varoma et cuire 15 min/Varoma/vitesse 1.

- Si les pommes de terre ne sont pas assez cuites. Remuer un peu les pommes de terre avec la spatule pour les répartir, remettre le couvercle du Varoma et terminer la cuisson 10/Varoma/vitesse 1

- Sortir le Varoma, Mettre les pommes de terre dans un grand récipient. Verser sur les pommes de terre 70 g du jus de cuisson réservé et laisser refroidir.

- Mettre 20g d'huile de colza ou olive, 20g de crème liquide, 50g de yogourt nature, 30g vinaigre aromatisé aux herbes, 1cs de moutarde, 1/4 de cc de sel et 1 pincée de poivre dans le bol de mixage et mélanger 20 sec/vitesse 4.

- Retirer la peau du cervelas le couper en cube les placer dans le saladier avec les pommes de terre. Verser la sauce à salade sur les pommes de terre et mélanger. Parsemer la salade de ciboulette et servir.