

Pommes de terre sautées, salade verte

Ingrédients



des Pommes de terre



de la Salade



de la Moutarde

Recette

Pelez vos pommes de terre puis coupez-les en petits dés.

Lavez-les, égouttez-les puis faites-les sécher en les étalant sur un torchon propre.

Faites chauffer du beurre et de l'huile dans une sauteuse, ajoutez les dés de pomme de terre et faites rissoler, jusqu'à ce que les dés de pommes de terre soient tendres.

Lavez votre salade puis séchez-la.

Préparez une vinaigrette à base d'huile d'olive, de vinaigre, de moutarde, de sel et de poivre du moulin.

Versez la salade dans un saladier, ajoutez la vinaigrette et mélangez bien.

Servez les pommes de terre sautées avec la salade.

Astuce 1

Si vous avez des herbes fraîches (ciboulette, persil plat, cerfeuil, estragon, etc.), ciselez-les puis ajoutez-les à la salade.

Astuce 2

Si vous avez de l'ail, ajoutez une gousse d'ail pelée et juste écrasée avec le plat d'un couteau, avant d'ajouter les pommes de terre puis retirez-la en fin de cuisson.