

SALADE DE POMME DE TERRE SAUTES

Préparation: 20 mn

Cuisson: 5 mn

- 1 kg de pommes de terre longues à peau rouge(la roseval)
 - 3 ou 4 carottes
 - 30 g de beurre
 - 1 cuillère à soupe d'huile
 - 1 cuillère à soupe de persil plat finement haché
 - ail en poudre séchée
 - 1 grosse tomate allongée
 - 1 petite boîte de maïs
 - 1/2 concombre
 - quelques feuilles de salade verte et rouge
 - 1 poignée d'olives noires à la grecque
 - 1 poignée d'olive verte
 - 1 oignon nouveau coupé finement
- pour la sauce:
- 100ml d'huile d'olive
 - 1 cuillère à café de moutarde
 - 1 à 2 cuillère à soupe de vinaigre
 - 1 cuillère à soupe de citron
 - 1 petite gousse d'ail pilée
 - 1 cuillère à soupe de basilic frais finement haché
 - 1 cuillère à soupe de ciboulette frais finement haché
 - Du sel

1. Epluchez et lavez les pommes de terre/carottes
Les couper en tronçons de 3 à 4 cm de largeur

Dans une cocotte en fonte(surtout qui ne colle pas) faire revenir le mélange huile+beurre.

2. Dès que ça mousse, mettre les légumes. Salez/poivrez
Laissez cuire 20 minutes environ en remuant régulièrement
3. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez l'ail et le persil, laissez bien refroidir puis dans une grande assiette, mettre la salade verte, la tomate coupée en long, le maïs égoutté, les concombres coupés en rondelles, les olives, les pommes de terre et carottes et l'oignon bien mélanger et arroser de sauce.

Pour la sauce:

Mettre la moutarde et l'ail dans un petit bol
puis ajoutez progressivement l'huile en alternance avec le vinaigre et le citron, ajoutez les herbes et un peu de sel.