

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Salade de pommes de terre



Imprimer



Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

4

- 5 pommes de terre
- 4 oeufs

- 2 carottes
- 2 courgettes
- 1 avocat
- 1 grosse c. à s. de moutarde
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 pincée de sel et poivre
- Quelques feuilles d'estragon pour la touche anisée

1. Tout d'abord faites cuire les pommes de terre (coupées en dés pour accélérer leur cuisson) et les oeufs et les posant sur le vitaliseur rempli au tiers d'eau portée à ébullition. Patientez environ 10 minutes. Pendant qu'ils refroidissent préparez l'assaisonnement puis ajoutez les courgettes et carottes coupées en tagliatelles à l'économe (arrêtez vous avant les pépins des courgettes). Ajoutez l'avocat coupé en dés. Mélangez. Une fois les pommes de terre et les oeufs cuits découpez-les et mélangez-les à la préparation. Salez et savourez 🍴
2. NB: ce qu'il reste des courgettes peut être revenu à la poêle dans un filet d'huile d'olive, un délice!

Parfaite pour les belles tablées d'été

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)