

metro



Salade de pommes de terre campagnarde

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:40 TEMPS TOTAL

Ingrédients

4-5 Pommes de terre à bouillir, lavées

4 Tranches de prosciutto

4 Oignons verts

15 ml (1 c. à soupe) Miel

30 ml (2 c. à soupe) Vinaigre de vin blanc

60 ml (1/4 tasse) Huile végétale

15 ml (1 c. à soupe) Moutarde de dijon ou de meaux

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Faire bouillir les pommes de terre, à couvert, à feu moyen jusqu'à tendreté.

Retirer du feu et réserver dans l'eau.

Entre-temps, sur une plaque à biscuits, faire griller les tranches de prosciutto au four environ 10 minutes pour les rendre croustillantes.

Laisser reposer, puis émietter.

Couper en biseaux les oignons verts en petits morceaux.

Dans un saladier, combiner les oignons et le prosciutto.

Bien égoutter les pommes de terre; couper en quartiers; ajouter aux oignons.

Dans un pot qui se ferme hermétiquement, verser le miel, le vinaigre, l'huile et la moutarde et agiter pour bien mélanger.

Verser la vinaigrette sur les pommes de terre chaudes, mélanger et servir.

Source : Metro

Accords vins et mets

**Délicat et léger**

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales**Recettes sans gluten**

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
