



Salade de pommes de terre SERIOUSLY GOOD

 PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 50 MIN

Grâce au mélange de mayonnaise, de vinaigrette italienne et d'ail haché finement, cette salade de pommes de terre a de solides atouts pour plaire à toute la famille. Ajoutez de la ciboulette fraîche ciselée et attendez-vous à recevoir des compliments!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

8 PORTIONS

2 lb (900 g) de pommes de terre nouvelles, coupées en deux

1/4 tasse de mayonnaise *Seriously Good Heinz*

1/4 tasse de vinaigrette Italienne piquante KRAFT

2 gousses d'ail, hachées finement

2 c. à soupe de ciboulette fraîche hachée finement

Que dois-je faire ?

Étape 1

Cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante de 18 à 20 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres; égoutter. Laisser refroidir.

Étape 2

Mélanger la mayonnaise, la vinaigrette et l'ail jusqu'à homogénéité.

Étape 3

Mettre les pommes de terre dans un grand bol. Ajouter la préparation de mayonnaise et la ciboulette; mélanger légèrement.

Conseils des Cuisines Kraft

Propos culinaires

Lorsque vous faites bouillir des pommes de terre pour les apprêter en salade, rappelez-vous qu'elles continueront de cuire même après avoir été égouttées. Dès que les pommes de terre cuites sont tendres, égouttez-les, puis passez-les à l'eau froide pour les refroidir rapidement.