

Salade de pommes de terre/ comté/ jambon cru

Plat froid



Note : 1

Portions :2 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :0 min

Calories par portion : 561 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 80.0 gr Comte
- 2.0 cs Huile
- 0.5 u Salade
- 2.0 cc Moutarde
- 2.0 cs Vinaigre
- 2.0 u Echalote
- 80.0 gr Jambon cru
- 400.0 gr Pommes de terre

Etape 1:Préparation légumes

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau avec la pelure.

Eplucher deux échalotes et les émincer en fin morceaux.

Laver la salade, la couper en morceaux et la mettre à égoutter dans une passoire.

Etape 2 : Préparation de la vinaigrette.

Dans deux saladiers mettre une cuillère à café de moutarde, une cuillère à soupe d'huile et une cuillère à soupe de vinaigre et une échalote émincée. Mélanger le tout pour former deux vinaigrettes.

Etape 3: Préparation salade de pomme de terre

Eplucher les pommes de terre puis les découper en gros cubes dans un saladier.

Découper le jambon en lamelles et le comté en cubes mettre le tout dans la salade de pomme de terre et mélanger .

Etape 4:Préparation de la salade

Dans le deuxième plat mettre la salade et mélanger.

