

SALADE DE POMMES DE TERRE FRANÇAISE



Cette salade de pommes de terre à l'ancienne repose sur une technique simple : les pommes de terre sont cuites entières, pelées encore chaudes puis découpées en tranches épaisses. Elles absorbent ainsi parfaitement la vinaigrette à base de vinaigre de vin rouge, de moutarde de Dijon et d'huile d'olive.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
- **Temps de cuisson:** 35 mins
- **Portions:** 6 portions

Ingredients

- 1,2 à 1,4 kg de pommes de terre à chair ferme
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuillère à soupe de feuilles d'estragon
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- Sel et poivre noir

Préparation

Etape 1

Déposer les pommes de terre entières dans une grande casserole. Les couvrir d'eau froide, saler généreusement puis porter à ébullition. Réduire légèrement le feu et cuire pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore fermes.

Etape 2

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, puis égoutter les pommes de terre. Les laisser reposer seulement quelques minutes afin de pouvoir les manipuler tout en les conservant chaudes.

Etape 3

Maintenir chaque pomme de terre dans un torchon propre pour éviter de se brûler, puis retirer délicatement la peau avec un petit couteau pendant qu'elle est encore chaude.

Etape 4

Couper les pommes de terre pelées en tranches épaisses d'environ un centimètre, puis les disposer dans un grand plat peu profond.

Etape 5

Dans un petit bol, mélanger le vinaigre de vin rouge et la moutarde de Dijon. Incorporer progressivement l'huile d'olive en fouettant, puis saler et poivrer.

Etape 6

Verser la vinaigrette sur les pommes de terre encore tièdes. Mélanger très délicatement, de préférence avec les mains ou une large spatule, afin de ne pas casser les tranches.

Etape 7

Laisser la salade refroidir à température ambiante afin que les pommes de terre absorbent progressivement la vinaigrette.

Etape 8

Lorsque les pommes de terre sont refroidies, ajouter l'estragon et la ciboulette en conservant une petite quantité d'herbes pour la finition. Mélanger de nouveau avec précaution.

Etape 9

Goûter puis ajuster le sel, le poivre et éventuellement la quantité d'huile d'olive. La salade doit rester généreusement assaisonnée et légèrement brillante.

Etape 10

Servir la salade à température ambiante, parsemée du reste de ciboulette et d'estragon.