

SALADE DE SUCRINES ET POMMES DE TERRE

Pour 6 personnes

- 3 sucrides
 - 900 g pommes de terre nouvelles
 - 3 oignons blancs nouveaux
 - 2 gousse(s) ail
 - 1 1/2 botte de basilic
- huile olive - vinaigre de xeres- sel et poivre

Préparation

cuire les pommes de terre sans les éplucher. Durant 20 minutes et contrôler la cuisson.

Laver les salades et les déposer lorsqu'elles sont bien essorées sur le plat de service. Vous éplucherez les pommes de terre et les déposer lorsqu'elles sont refroidies sur la salade coupées en rondelles.

Ajoutez alors l'oignon blanc coupé en lamelles fines. Ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre de xeres, du sel et du poivre à votre convenance, l'ail bien écrasé et parsemé et le basilic ciselé.

BON APPETIT



