SALADE DE POMMES DE TERRE DE TANTE JYTTE

INGRÉDIENTS

- 500g de pommes de terre
- 2 échalotes
- 1 oignon
- Un bouquet de ciboulette
- ½ bouquet de cerfeuil
- 2 branches de persil
- Un verre de vin blanc
- Un verre de vinaigrette
- Une c-à-c de cassonade
- 2 c-à-c d'huile d'olive
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Ciseler la ciboulette, le cerfeuil et le persil.

Peler et couper finement les échalotes et l'oignon.

Laver et peler les pommes de terre en rondelles. Les faire cuire dans l'eau salée avec les herbes fraiches ciselées.

Dans une petite casserole verser le vin blanc, le vinaigre et la cassonade. Ajouter les échalotes et l'oignon et laisser réduire à feu doux et à découvert.

Une fois les pommes de terre cuites, les arroser d'huile d'olive. Verser la réduction par-dessus. Mélanger délicatement, poivrer et servir.