

Salade crémeuse de pommes de terre à l'avocat et concombre

Ingédients :

- 800 g de pommes de terre
- 2 avocats
- 2 cuillères à soupe de jus de citron jaune ou vert
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 tomate (facultatif)
- 1 oignon blanc ou une échalote
- 1 petit concombre



Les étapes :

- Épluchez et coupez les pommes de terre en morceaux.
- Faites-les cuire puis laissez-les refroidir complètement.
- Mixez la chair des avocats, le jus de citron et le sel jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- Ajoutez la tomate et l'oignon coupés en petits morceaux.
- Mixez pendant quelques secondes, vous devez encore voir des morceaux de tomates et d'oignon.
- Coupez le concombre en morceaux, mélangez-le aux pommes de terre refroidies.
- Recouvrir de la sauce à l'avocat.
- Mélangez et placez au frais jusqu'au moment de servir

Source <https://www.ptitchef.com/recettes/plat/labyrinthe-et-salade-cremeuse-de-pommes-de-terre-a-l-avocat-fid-842749>