

SALADE DE POMMES DE TERRE AU THYM ET AUX POMMES



Ingrédients:

- 6 pommes de terre à chair ferme (100 g par pomme de terre)
- 2 pommes
- 1 oignon rouge
- 2 càs de yaourt nature
- 1 gousse d'ail
- 4 branches de thym
- 3 càs de mayonnaise
- 2 càs de vinaigre de cidre
- 2 càs de moutarde
- Poivre noir du moulin
- Sel

Les étapes

Plongez les pommes de terre 20mn dans une grande casserole d'eau portée à ébullition. le feu, .Puis égouttez les pommes de terre.

Pendant ce temps, mélangez la mayonnaise, le yaourt, le vinaigre, la moutarde et l'ail et le thym finement hachés . Assaisonnez de poivre noir et de sel.

Coupez les pommes en petits dés et l'oignon rouge en fines rondelles. Épluchez les pommes de terre pendant qu'elles sont encore chaudes et coupez-les en tranches.

Disposez les tranches de pommes de terre sur 4 assiettes, parsemez de rondelles d'oignons et versez la vinaigrette. Ajoutez ensuite les dés de pommes. Couvrez les assiettes et réservez 30 min. au frais avant de servir.

Source : <https://www.biendecheznous.be/recettes/salade-de-pommes-de-terre-au-thym-et-aux-pommes>