

Salade de pommes de terre et topinambours

Temps de préparation: 15 minutes

Cuisson: 30 minutes

Portions : 6

Ingédients

600 g (1 ¼) de pommes de terre grelot

300 g (10 oz) de topinambours, pelés

250 ml (1 tasse) de concombre pelé, épépiné et coupé en dés (1/2 environ)

75 ml (1/3 tasse) de noix de Grenoble en morceaux, grillées

Sel et poivre

Vinaigrette

180 ml (3/4 tasse) de mayonnaise

10 ml (2 c. à thé) de vinaigre de vin blanc

Le zeste râpé et le jus d'une orange bio

30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche

5 ml (1 c. à thé) de thym frais

Sel et poivre

Préparation

1. Cuire les pommes de terre et les topinambours séparément, dans l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, soit de 20 à 30 minutes. Égoutter et laisser tiédir.
2. Couper les pommes de terre en quartiers et les topinambours en morceaux de même taille.
3. Entretemps, préparer la vinaigrette. Dans un bol, fouetter la mayonnaise, le vinaigre, le zeste et le jus d'orange, la ciboulette et le thym. Saler et poivrer. Réserver.
4. Verser la vinaigrette dans un grand bol. Ajouter les pommes de terre et les topinambours, puis le concombre et les noix. Mélanger délicatement. Rectifier l'assaisonnement.
5. Servir sans attendre en accompagnement de viandes et de volailles.

Source : <http://www.ricardocuisine.com/recettes/4483-salade-de-pommes-de-terre>