



Plats d'accompagnement

Pommes de terre à la coriandre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les pommes de terre

600 grammes de pommes de terre grenaille (lavées)
3 œufs
1 échalote (coupée fin)
1/2 concombre (en dés)
50 grammes de mâche
2 cuillères à café de câpres
10 grammes de coriandre

Pour le dressing

1 cuillère à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de yaourt grec
3 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à café de moutarde
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les pommes de terre en deux et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Cuisez les œufs. Laissez refroidir les pommes de terre et les œufs.

Écaillez les œufs et écrasez-les avec une fourchette. Mélangez la salade avec les pommes de terre, les œufs, l'échalote, le concombre et les câpres.

Mélangez les ingrédients pour le dressing puis salez et poivrez. Versez sur la salade et mélangez bien. Coupez finement la coriandre et saupoudrez-la sur les pommes de terre.

