



Plats d'accompagnement

Salade de pommes de terre à l'orientale

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la salade

500 grammes de pommes de terre (épluchées et bien lavées)
50 grammes noix de cajou (rôties, hachées gros)
1/2 concombre (égrené, en demi-lunes)
6 peaux de salade iceberg
1/2 ananas (en petits dés)
1 échalote (gesnipperd)
poignée coriandre
poivre
sel

Pour le dressing

2 cuillères à café de vinaigre de vin blanc
2 cuillères à soupe de jus de citron vert
4 cuillères à soupe huile de tournesol
3 cuillères à soupe de sauce soja
2 cuillères à café de sucre brun
1 poignée piment (coupé)
3 gousses d'ail

Méthode de préparation

Mélangez bien ensemble tous les ingrédients pour le dressing et salez et poivrez.

Cuisez les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée. Egouttez-les, laissez-les refroidir un peu et coupez-les en dés.

Déposez la salade iceberg dans un grand plat. Répartissez les pommes de terre, les ananas, le concombre, la coriandre et l'échalote sur les feuilles. Versez le dressing par-dessus. Saupoudrez avec les noix de cajou.

