

SALADE DE POMMES DE TERRE

tièdes à la soude maritime



Ingrédients pour 4 personnes :

1 kilo de pommes de terre nouvelles

150 g de soude maritime

4 petits oignons tiges ou un petit oignon rouge

Huile d'olive

Fleur de sel de l'île de Ré, poivre ou maceron

- 1 Faites chauffer une grande casserole d'eau bouillante salée et faites-y cuire les pommes de terre entières non épluchées.
- 2 Rincez et nettoyez votre soude maritime. Retirez les branches pour ne garder que les feuille et les pointes.
- 3 Faites blanchir la soude maritime deux minutes dans l'eau frémissante, puis égouttez-la.
- 4 Epluchez et émincez les oignons.
- 5 Egouttez et épluchez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles ou quartier.
- 6 Dressez les pommes de terre dans un plat, parsemez de soude maritime, d'oignons et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de fleur de sel et maceron.

Plus de recettes sur www.la-ferme-des-baleines.com !