

## 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](http://www.la-ferme-des-baleines.com) !