La salade bio de pommes de terre radis herbes et oignon

Les ingrédients pour 2

450 grs de pommes de terre bio nouvelles en saison
150 grs de radis
1 oignon
3 cs d huile de vinaigre de vin
1 cc de moutarde
Sel et poivre
Persil

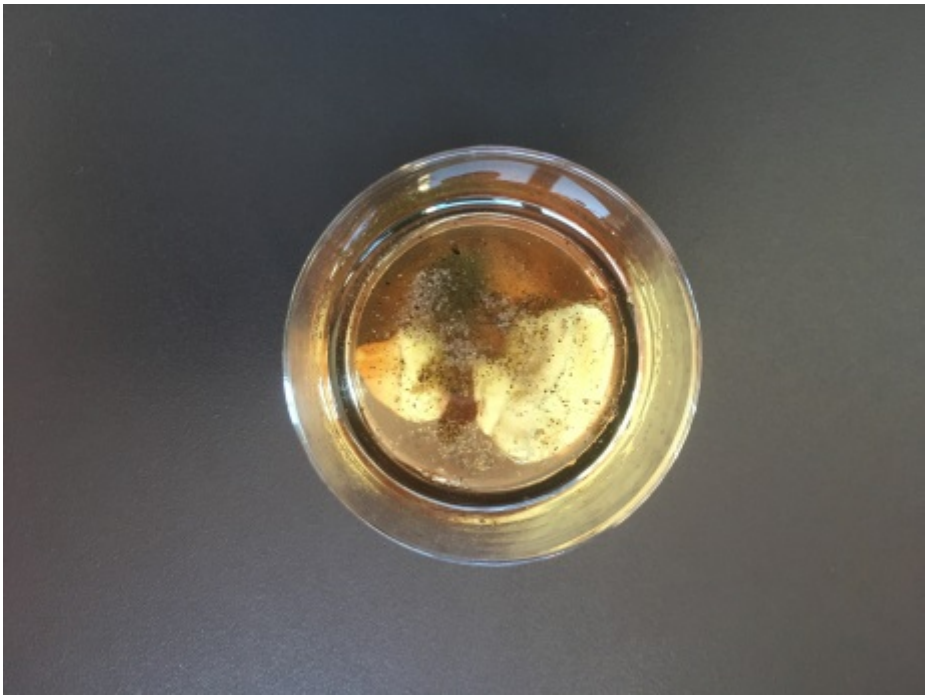
Préparation 15 mins Cuisson 30 mins Difficulté 1



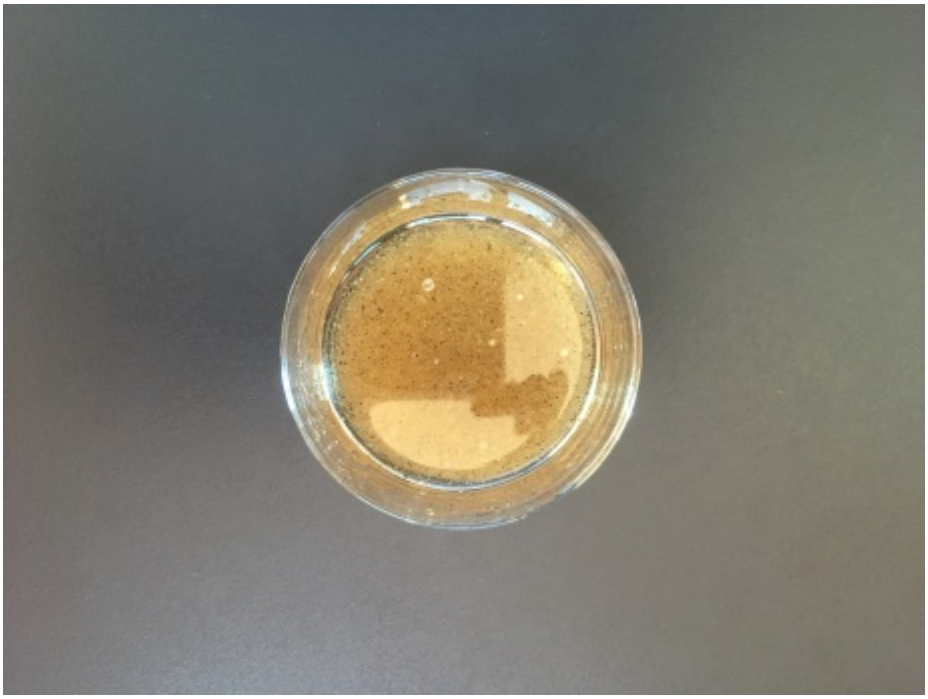


On prépare les légumes bio

On détache les feuilles de persil bio et on les hache, on émincé l oignon bio, et on coupe en très fines lamelles les radis.



On prépare l’assaisonnement 3 cs d’huile, 1 cs de vinaigre de vin, sel, poivre moutarde, on ajuste à son gout.



On fait cuire à la vapeur 15/ 20 mins les pommes de terre bio, si elles sont nouvelles, avec la peau qui est très fine et riche en apport nutritif.

Elles doivent être tendres mais encore fermes.

On decoupe en rondelles de 0,5 cm , on parsème des rondelles de radis bio, du persil et de l’oignon cru bio. On verse l’assaisonnement et on mélange.

Un classique mais toujours bon!

