

# 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

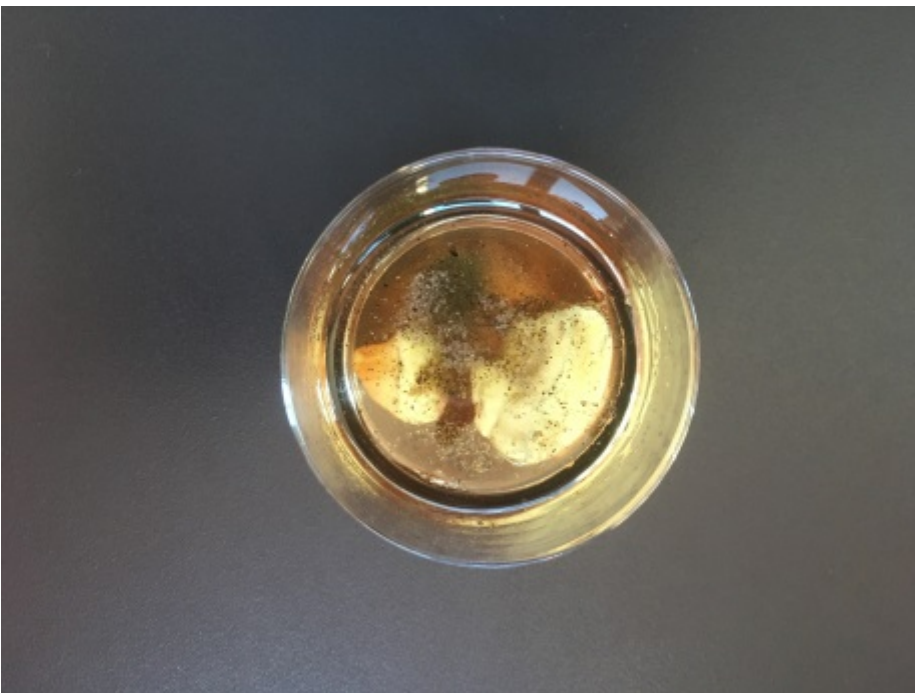
Préparation 15 mins Cuisson 30 mins Difficulté 1



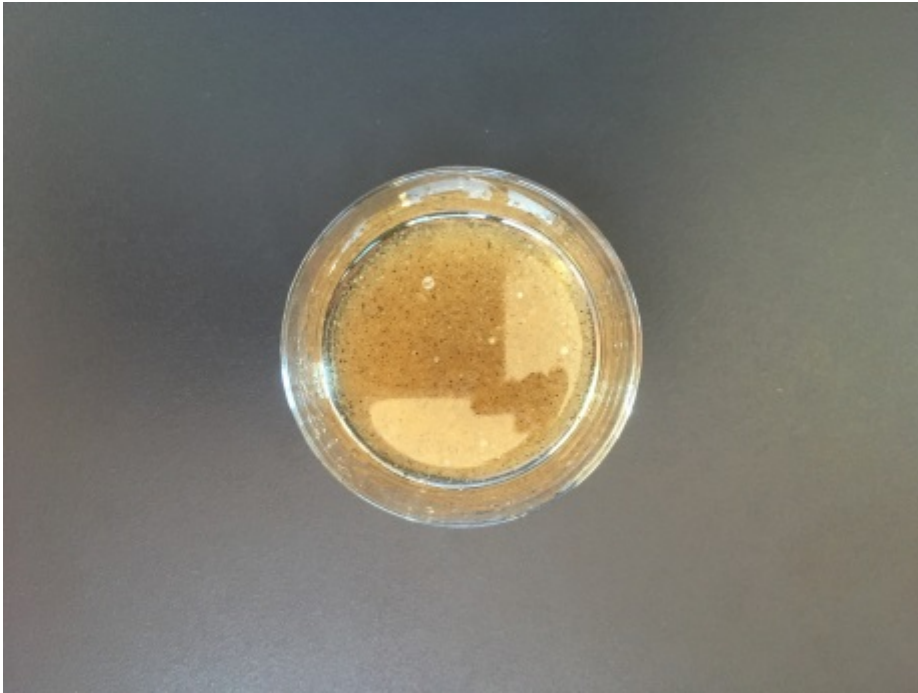


*On prépare les légumes bio*

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 goût.



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 découpe en rondelles de 0,5 cm , on parseme 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!

