

# SALADE DE POMMES DE TERRE (GRUMBEERESALAT OU HARTÄPFELSALAT)

Alsace



6768 Alsace

## + Descriptif

**Ingrédients** : 1 kg de pommes de terre, 1 oignon, 1 c. à soupe de moutarde, 3 c. à soupe d'huile, 3 c. à soupe de vinaigre, 10 cl de crème fraîche, 5 cl de bouillon, sel, poivre.

**Pour 6 personnes**

Préparation : 20 min. cuisson : 20 min.

Portez une grande casserole d'eau à ébullition, ajoutez les pommes de terre et faites-les cuire 25 min environ. Une fois refroidies, épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles dans un saladier. Arrosez-les avec le bouillon tiède et la crème fraîche. Emincez l'oignon. Préparez la vinaigrette avec la moutarde, le vinaigre et l'huile, salez, poivrez. Nappez-en les pommes de terre puis mélangez délicatement.