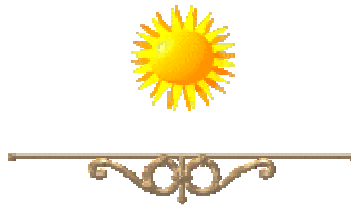


Fiche recette 171

Salade doucette à la Crème

(Plat végétarien). Préparation : 15 minutes - Cuisson : 15 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

1 grosse salade, 5 ou 6 pommes de terre, 1 petit pot de crème fraîche, 2 oignons, 1 filet de vinaigre, du sel et du poivre.

Réalisation.

Laver la salade et cuire les pommes de terre avec la peau, dans l'eau salée. Couper les oignons en anneaux, les mettre dans une poêle et faire blondir. Ajouter la crème et chauffer à feu très doux. Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles. Mettre la salade dans un grand plat. Ajouter les pommes de terre tièdes dessus avec du sel, du poivre et un filet de vinaigre balsamique. Bien mélanger et ajouter la crème chaude avec les oignons. Servir tiède.