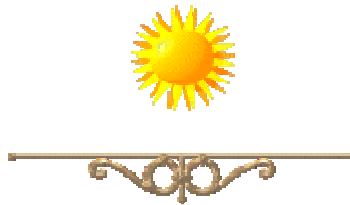


Fiche recette 175

Salade bleue de Vitelottes

(Plat végétarien). Préparation : 30 minutes - Rafraîchissement 30 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

12 petites vitelottes (pommes de terre bleues), 12 petites pommes de terre charlotte, 1 botte de cresson (ou de mâche), 4 CS d'huile d'olive, 1 CS de vinaigre, 2 CS de crème fraîche, un peu d'estragon haché, du sel et du poivre.

Réalisation.

Laver les pommes de terre et les vitelottes puis les cuire dans un grand volume d'eau salée (avec une pincée de bicarbonate pour garder la couleur) pendant 25 minutes. Les laisser bien refroidir avant de les peler délicatement. Laver et égoutter le cresson. Verser 2 cuillers d'huile d'olive dans un saladier, ajouter le vinaigre, mélanger, saler, et poivrer. Ajouter le cresson et mélanger.

Verser le reste de l'huile d'olive dans un autre bol, saler, poivrer au poivre blanc, et ajouter l'estragon haché. Couper les vitelottes et les charlottes en gros dés ou en rondelles. Les répartir en éventail sur quatre assiettes en alternant les vitelottes bleues et les charlottes blanches, et napper les de l'assaisonnement à l'estragon. Disposer la salade au cœur de l'éventail. Avant de porter à table, verser un trait de crème fraîche sur chaque composition.