



Salade de pommes de terre et pommes vertes

Ingrédients pour quatre personnes :

- 400g de pommes de terre
- 2 pommes granny Smith
- 1 oignon jaune
- Poivre du moulin
- Curry jaune
- Un filet de crème fraîche
- Un filet d'huile d'olive
- Une cuillère à soupe de mayonnaise
- Un bouquet de persil

Préparation :

1. Prenez vos pommes de terre, lavez-les, grattez-les, coupez-les en deux et faites les cuire dans de l'eau bouillante salée.
2. Quand les pommes de terre ont refroidi, coupez-les en quartiers.
3. Coupez les pommes vertes en petits quartiers.
4. Hachez l'oignon jaune.
5. Poivrez la préparation, ajoutez du curry jaune à discrétion selon votre goût.
6. Ajoutez un filet de crème fraîche, un filet d'huile d'olive, une cuillère à soupe de mayonnaise.
7. Mélangez le tout. Ajoutez un bouquet de persil et votre salade est prête à être servie soit avec des viandes grillées ou des viandes froides.

L'ingrédient surprise : du maquereau fumé. Gerald n'a pas intégré l'ingrédient dans sa recette.

Attention pas question de jouer avec la nourriture. Le maquereau a été repêché dans la piscine et cuisiné dans la foulée.

La recette en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_les-recettes-de-l-ete-1-salade-de-pommes-de-terre-et-pommes-vertes?id=9030928&emissionId=5931