

Accompagnement

Portions: 6

Préparation: 15 minutes
(+ refroidissement
des pommes de terre)

Cuisson: 15 minutes

Conservation:

- Environ 3 jours
au réfrigérateur
- Ne se congèle pas



Salade de pommes de terre



1,5 litre (6 tasses)
de **potatoes**
coupées en dés, environ
7 pommes de terre,
soit 1 kg / 2 lb



80 ml (1/3 tasse)
de **mayonnaise**

**Vous pouvez remplacer
la moitié de la
mayonnaise par du
yogourt nature.**



45 ml (3 c. à soupe)
de **vinaigre blanc**



1 gousse d'**ail**,
pelée et hachée



2 gros **cornichons**
à l'**aneth**, hachés

**Vous pouvez les
remplacer par 125 ml
(1/2 tasse) de relish.**



Sel et poivre,
au goût

**Cette salade est une savoureuse
façon d'ajouter des légumes au menu.**

Préparation

- 1 Dans une grande casserole, déposer les **potatoes** et recouvrir d'eau. Faire bouillir à feu vif.
- 2 Lorsque l'eau bout, baisser à feu moyen-doux et cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles se piquent facilement à la fourchette, environ 10 minutes.
- 3 Égoutter les pommes de terre dans une passoire et laisser refroidir.
- 4 Dans un grand bol, préparer la vinaigrette en mélangeant la **mayonnaise**, le **vinaigre** et l'**ail**.
- 5 Ajouter les pommes de terre refroidies et les **cornichons**. Mélanger.

Variante: Vous pouvez ajouter d'autres légumes, par exemple une branche de céleri ou la moitié d'un poivron, hachés finement.

- 6 **Salier** et **poivrer** au goût.

Participation de l'enfant

1 an et +

- Déposer les pommes de terre dans la casserole
- Verser et mélanger les ingrédients de la vinaigrette

2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Remplir les tasses à mesurer

Pour diminuer les risques d'étouffement des tout-petits:

- Retirez la pelure des pommes de terre.
- Si vous utilisez la variante du céleri, hachez-le très finement.