

# SALADE DE POMMES DE TERRE TRADITIONNELLE ?

NIVEAU  
**Moyen**

TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 Minutes**

POUR  
**4 Personnes**

## Ingrédients

- 1kg de pommes de terre ?
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert ?
- 300g de tomates ?
- 200g d'oignons ?
- 50g d'ail ?
- 1 bouquet de persil
- 100g olives noires
- 2 Pincées quatre épices
- 2 Pincées curcuma
- 15 Cl d'huiles d'olives
- 5 Cl vinaigre de vin
- 35g de moutarde
- sel et poivre ?

## Par

Restauration Française  
© Crédits Photos – Les Toqués du  
Caillou



## LES ÉTAPES

- 1.** Faites cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau salée. Faites-les refroidir dans un saladier. Epluchez-les. Taillez vos pommes de terre en cubes de 2 cm sur 2 cm.
- 2.** Taillez les tomates et les oignons. Hachez l'ail avec le persil. Taillez les poivrons en fines lamelles.
- 3.** Réalisez la vinaigrette en mettant dans un saladier : l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre, la moutarde, les quatre épices et le curcuma.
- 4.** Mélangez tous les ingrédients. Tenez au frais votre préparation et rajoutez les olives au moment de servir.