

Salade de pommes de terre et sardines



 40 min  2 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- 4 pomme de terre
- 2 oeufs
- 1 c. à c. de moutarde
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Ciboulette ou persil
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Faites cuire 4 pommes de terre dans de l'eau salée pendant 20 minutes, puis coupez-les en rondelles.
- Faites cuire 2 œufs pendant 9 minutes pour obtenir de beaux œufs durs.
- Dans une grande assiette disposez les pommes de terre tièdes, les œufs coupés en deux, les sardines égoutées.
- Préparez une vinaigrette avec : 1 c. à café de moutarde, 1 c. à soupe de vinaigre de cidre, 2 c. à soupe d'huile (utilisez celle des sardines pour encore plus de goût !), sel, poivre.
- Parsemez de persil ou de ciboulette fraîche, puis nappez de la vinaigrette.