

CUISINE PETIT BUDGET
SALADE DE POMMES DE TERRE
ET TOMATES

Envie de cuisiner pour toute la famille pour pas cher et sans se prendre la tête?

Voici une recette facile et pas chère pour environ 8 personnes. Si vous en avez de trop, vous pouvez la conserver au réfrigérateur sans aucun problème. Il faudra juste la filmer.

C'est parti...

CUISINE PETIT BUDGET

SALADE DE POMMES DE TERRE ET TOMATES

Ingrédients:

1,5 kg de pommes de terre

5 tomates

2 oignons

2 échalotes

3 éclats d'ail

Huile d'olives

Vinaigre

Sel

Poivre

Persil

Viande au choix



CUISINE PETIT BUDGET

SALADE DE POMMES DE TERRE ET TOMATES

Epluchez vos pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire dans une casserole d'eau non salée, pendant environ 15-20 minutes. Ne les cuisez pas trop, elles ne doivent pas tomber en purée. Egouttez-les et laissez refroidir.

Lavez vos tomates et retirez le pédoncule. Coupez-les en 2 et retirez les graines. Ensuite coupez-les en morceaux et réservez.

Lavez vos oignons, échalotes et ail. Epluchez-les et hachez-les. Faire de même avec le persil.

Dans un bol, mettre 3 cuillères à soupe de vinaigre, ajoutez le sel et le poivre, mélangez. Ajoutez 4 cuillères d'huile d'olive ainsi que les oignons, échalotes, ail et persil.

Mélangez le tout et laissez « infuser ou macérer » comme vous voulez.

CUISINE PETIT BUDGET

SALADE DE POMMES DE TERRE ET TOMATES

Lorsque vos pommes de terre sont froides, mélangez avec les tomates et ajoutez votre mélange d'aromates.

Mélangez correctement. Voilà, il ne vous reste plus qu'à déguster tel quel, avec un bon bout de pain ou accompagné d'une tranche de jambon ou encore de volaille grillée ou de brochettes.

Et voilà, moins de 3€ / personnes.

Très bon appétit.



Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:

BOITEALAPIN.FR



BOITEALAPIN.FR

UNE ENVIE DE LIBERTE...

Très bonne journée à vous et à bientôt...