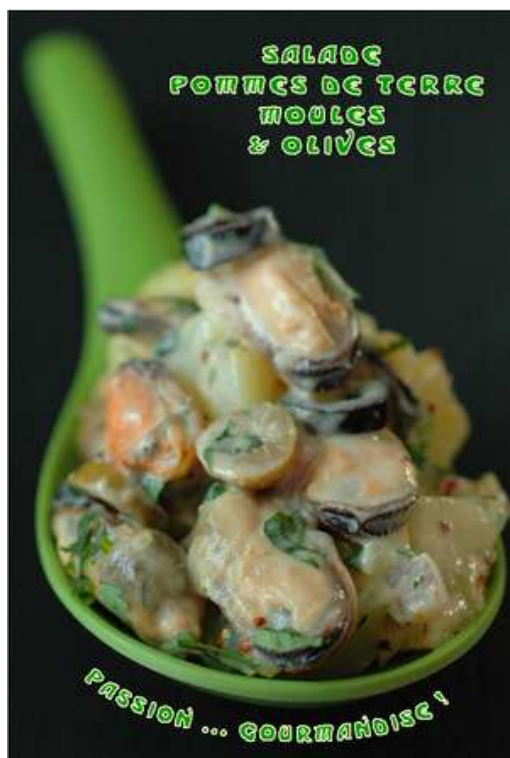


SALADE DE POMMES DE TERRE, MOULES, OLIVES VERTES & NOIRES, OIGNON ROUGE

Pour 4 à 6 personnes (selon une entrée ou un plat principal)

Préparation : le temps de la cuisson de pommes de terre



Les ingrédients de la salade :

8 belles pommes de terre type Charlotte

500 g de moules décortiquées surgelées

10 olives noires dénoyautées

10 olives vertes dénoyautées

1 petit oignon rouge

coriandre fraîche +++ ou persil ou ciboulette

Les ingrédients de la sauce :

2 belles cuillères à soupe de mayonnaise

2 cuillères à soupe de crème fraîche ou l'équivalent en yaourt bulgare

1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne

1 cuillère à soupe de Melfor *

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

sel

poivre

- 1 Eplucher les pommes de terre, les laver, les couper en dés et les mettre dans une casserole d'eau froide salée. Les faire cuire sans se défaire, la pointe d'un couteau doit s'enfoncer facilement.
- 2 Pendant la cuisson des pommes de terre, faire chauffer une casserole d'eau avec 1 cuillère à café de court-bouillon. Quand l'eau est frémissante, arrêter le feu, y plonger les moules surgelées pendant 30 secondes à 1 min puis égoutter.
- 3 Couper les olives en rondelles, hacher l'oignon rouge, ciseler la coriandre lavée et "essorée".
- 4 Mélanger les ingrédients de la sauce dans l'ordre.
- 5 Quand les dés de pommes de terre sont cuits, égoutter.
- 6 Rassembler pommes de terre, moules, olives, oignon, coriandre et sauce dans un grand saladier.
- 7 Mélanger délicatement et servir tiède ... c'est meilleur !