

# Salade de pommes de terre



## Ingrédients nécessaires

cornichon : 3  
oignon : 1  
persil haché : 3cs  
pomme de terre : 10  
huile : 2cs  
vinaigre : 1cs  
sel : 2cc  
poivre : 2cc

## Préambule

Tu aimes bien les salades froides pour l'été ? Il faut dire qu'elles accompagnent si bien les barbecues et autres grillades délicieuses ! Lapinou va t'expliquer comment réaliser une superbe salade de pommes de terre. C'est parti !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Mets tes pommes de terre dans une casserole remplie d'eau. Fais-les cuire le temps indiqué sur l'emballage (environ 15 minutes, mais cela varie selon la sorte de pommes de terre).



## Etape 2

Une fois tes pommes de terre cuites, laisse-les refroidir quelques minutes et munis-toi d'un couteau ou d'un autre ustensile pour retirer la peau. Place tes pommes de terre épluchées dans un récipient.



### Etape 3

Fais un assaisonnement de salade. Mets une cuillère à soupe de moutarde dans un saladier. Puis, ajoute une pincée de sel et une cuillère à soupe de vinaigre. Mélange bien et ajoute deux cuillères à soupe d'huile. Mélange à nouveau. Et voilà, ton assaisonnement est prêt !



### Etape 4

Découpe tes pommes de terre et verse-les dans le saladier.



### Etape 5

Ajoute les cornichons, également coupés en petits morceaux. Sale et poivre.



### Etape 6

Hache finement ton persil, s'il s'agit de persil frais. Sinon, verse-le simplement dans le saladier. Mélange le tout.



### Etape 7

Et voilà, ta salade est prête ! Elle accompagnera à merveille des grillades ou d'autres viandes savoureuses. Bon appétit !

