SALADE DE POMME DE TERRE ET CRUDITES

Préparation : 15 min
cuisson : 15 min
4 personnes :

– 5 pommes de terre
– 2 à 3 carottes
– Des cornichons
– Des olives noires dénoyautés
– 1 cuillère à soupe de câpres
– 15 tomates cerises (coupez
– en 9 et laisser 6 entières pour la garniture)
– 1 petite boite de Maïs bio
– Du Persil plat (Quantité selon vos gout)
– 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
– 2 cuillères à soupe d’huile d’olive
– Du sel
– Du poivre
– 3 bonnes cuillères à soupe de mayonnaise

1. Faire cuire les pommes de terre et les carottes dans un bain d’eau salé (ne les faites pas trop cuire pour qu’elles tiennent en salade).
2. Epluchez les laisser refroidir complètement , avant de les couper en cubes .
3. Dans un saladier versez l’huile, le jus de citron, salez, poivrez et ajoutez le persil ciselé finement.
4. Égouttez le maïs, coupez le cornichons, la tomate cerise et les ajouter.
5. Ajoutez la pomme de terre et la carotte en cubes, ajoutez la mayonnaise et mélanger le tout.
6. Décorer avec des olives coupées en rondelles et tomates

cerises entière et quelques feuilles de persil.

7. Réserver au frais avant de la déguster.