SALADE DE POMME DE TERRE ET AVOCAT

ingrédients

3 pommes de terre moyennes
1 avocat
3 oeufs
Tomates cerises
Olives noires
1 citron
Ciboulette ciselée, sel et huile d’olive

pour la mayonnaise
200 ml d’huile (olive ou tournesol)
100 ml de lait
2 cuillères à soupe de vinaigre
1 pincée de pincée de sel
1 ail

préparation

- Faites cuire les pommes de terre avec les œufs. Placez les pommes de terre et les œufs dans une casserole sur le feu, bien recouverte d’eau.
- Attendez 10 minutes après que l’eau commence à bouillir pour retirer les œufs.
- Laissez les pommes de terre cuire jusqu’à ce que lorsque vous les piquez avec une fourchette, elles soient douces.

- Préparez la mayonnaise: Mélanger les ingrédients dans le verre du mélangeur.
- Ajoutez le lait, l’huile, une pincée de sel et une ou deux cuillères à café de vinaigre.
- Sans déplacer le mélangeur de la base, commencez à

battre jusqu’à ce que la mayonnaise soit liée.

- Ajoutez une pincée d’ail et continuez de battre pour l’intégrer.
- Vous avez la mayonnaise prête à l’emploi. Conservez-la au réfrigérateur jusqu’à ce que vous soyez prêt à l’utiliser.

- Peler les ingrédients. La peau des pommes de terre se détache très facilement simplement à la main, sinon servez-vous d’un couteau.
- Retirez la queue de l’avocat, coupez-la en deux sur la longueur, retirez l’os et pelez-le.

- Coupez les ingrédients. Coupez les pommes de terre en rondelles, l’avocat en quartiers et arrosez de jus de citron pour qu’il ne noircisse pas. Coupez les œufs en tranches.

- Assemblez la salade. Mettez un lit de pommes de terre sur un plateau, mettez une couche de mayonnaise sur le dessus. Puis, l’avocat, l’œuf et quelques tomates cerises coupés en deux.
- Saupoudrez les œufs avec un peu de sel et un peu d’huile d’olive. Vous pouvez également mettre des olives noires. Pour finir, saupoudrer de cumin ou de persil haché sur le dessus.

- Vous pouvez tout mélanger pour servir ou le servir sans mélanger et montrer les ingrédients, à vous de choisir.

- La salade de pommes de terre et avocat est prête.