



★
Vous pouvez
remplacer la burrata
par de la mozzarella
de bufflonne.
★

MICRO-VERDURES

Les micro-verdures sont de jeunes pousses de légumes. Elles ont un goût prononcé et sont en plus très décoratives. Les micro-verdures sont vendues dans les supermarchés Coop.

Salade Parmentier multicolore

🕒 30 min + 20 min au four 🥕 végé

500 g de pommes de terre nouvelles	Préchauffer le four à 220° C.
500 g de pommes de terre bleues (p. ex. bleues de Saint-Gall)	Laver les pommes de terre et les couper, sans les peler, en rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur. Incorporer l'huile, répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson. Déposer dessus les gousses d'ail en chemise.
4 c. s. d'huile d'olive	
4 gousses d'ail	

Cuisson: env. 20 min au milieu du four. Retirer.

VINAIGRETTE

2 échalotes	Hacher finement les échalotes,
5 c. s. de vinaigre balsamique blanc	mélanger dans un saladier avec vinaigre balsamique, huile, sel et poivre. Presser les gousses d'ail hors de leur peau, ciseler le basilic, ajouter à la sauce. Verser le bouillon, incorporer les pommes de terre.
5 c. s. d'huile d'olive	
¾ de c. c. de sel	
un peu de poivre	
1 botte de basilic	
1 dl de bouillon de légumes, très chaud	

250 g de tomates cerises	Couper les tomates en deux, hacher grossièrement les amandes.
80 g d'amandes fumées	Dresser la salade Parmentier, répartir dessus tomates, amandes, burratas et micro-verdures.
2 burratas (d'env. 150 g)	
30 g de micro-verdures	

Suggestion: cette salade est aussi délicieuse froide.

Portion (¼): 783 kcal, lip 57 g, glu 44 g, pro 19 g