Salade de pommes de terre et sa vinaigrette balsamique au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 30 min	Durée : 35 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapes : 12	Astuces : 17	

Ingrédients

Pour les pommes de terre:
600G de pommes de terre
500G d'eau
1 pincée de sel
1 oeuf Pour la vinaigrette:
75G d'huile de tournesol
20G de vinaigre balsamique
1/2 oignon
1CàC de moutarde
Sel et poivre

Etapes

Pour les pommes de terre:
Â»
Eplucher les pommes de terre, les couper en petits morceaux et les poser dans le varoma.
Â»
Poser l'oeuf au dessus des pommes de terre.
Â»
Mettre l'eau dans le bol du thermomix, puis ajouter le sel.
Â»
Fermer le couvercle et poser le varoma sur le thermomix.
Â»
Cuire 30 minutes sur la température varoma à la vitesse 2.
Â»
A la sonnerie, mettre les pommes de terre et l'oeuf à refroidir.
Â»
Rincer le bol du thermomix.
Pour la vinaigrette:
Â»
Eplucher l'oignon, puis le mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur le vitesse 5.
Â»
Mettre tous les ingrédients de la vinaigrette dans le bol du thermomix et mixer 30 secondes sur la vitesse 4.
Pour la préparation de la salade:
Â»
Mettre les pommes de terre dans un saladier.
Â»

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Salade de pommes de terre et sa vinaigrette balsamique au magimix

Enlever la coquille de l'oeuf et le couper en petit morceaux.

Â»

Verser le vinaigrette par dessus et mélanger le tout.

A manger froide

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com