

## Salade de pommes de terre et pommes de ciel

6 à 8 portions

### Matériel nécessaire :

- ❖ couteau Économe
- ❖ casserole
- ❖ passoire
- ❖ cul-de-poule
- ❖ tasse et cuillères à mesurer
- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office

### Ingrédients :

- ❖ 6 pommes de terre (de façon à obtenir 1 litre en cubes)
- ❖ 2 pommes (Cortland ou autre)
- ❖ 2 branches de céleri
- ❖ 150 ml de yogourt
- ❖ 30 ml de moutarde à l'ancienne
- ❖ 30 ml de vinaigre de vin blanc
- ❖ 2 échalotes vertes émincées
- ❖ 60 ml de graines de tournesol grillées
- ❖ Au goût sel et poivre

### Méthode :

#### Cuire les pommes de terre

Peler les pommes de terre et les couper en cubes de 1 cm. Déposer les pommes de terre dans une casserole et verser de l'eau froide pour les recouvrir et ajouter 15 ml de sel. Porter à ébullition. Dès que l'eau bout, cuire 3 minutes et égoutter aussitôt. Rafraîchir les pommes de terre.

#### Couper les pommes

Laver les pommes et les couper en dés de 1 cm.

#### Couper le céleri

Laver le céleri et couper la partie comestible en petits dés.

**Préparer la vinaigrette**

Déposer le yogourt, la moutarde à l'ancienne, le vinaigre de vin blanc et les échalotes vertes émincées dans un bol. Assaisonner, puis mélanger.

**Mélanger la salade de pommes**

Déposer les pommes de terre, les pommes, le céleri, les graines de tournesol et la vinaigrette dans un cul-de-poule assez grand. Mélanger. Saler et poivrer au goût. Réfrigérer.

**N.B.** : Attention! La cuisson des pommes de terre doit être surveillée, car si les pommes de terre sont trop cuites, elles vont se défaire pendant le mélange