



SALADE DE POMMES DE TERRE (GRUMBEERESALAT)

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

INGREDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 c. à soupe de moutarde
- 3 c. à soupe d'huile
- 3 c. à soupe de vinaigre
- 10 cl de crème fraîche
- 5 cl de bouillon
- Sel, poivre.

LES ÉTAPES

- Portez une grande casserole d'eau à ébullition,
- Ajoutez les pommes de terre et faites-les cuire 25 min environ.
- Une fois refroidies, épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles dans un saladier.
- Arrosez-les avec le bouillon tiède et la crème fraîche.
- Emincez l'oignon. Préparez la vinaigrette avec la moutarde, le vinaigre et l'huile, salez, poivrez.
- Nappez-en les pommes de terre puis mélangez délicatement.

NOTRE SUGGESTION

Servez un Pinot Noir d'Alsace avec ce plat emblématique que l'on déguste traditionnellement à la maison en famille en Alsace.