



<http://hirtzbach.free.fr>

## Salade de pommes de terre (Hartepfelsalad)

*Pour 6 personnes – préparation : 15 mn – cuisson : 30 mn*

Pommes de terre : 1,5 kg  
Oignon : 1  
Moutarde : 1 cuillerée à soupe  
Ciboulette et persil  
Vinaigre et huile : 1/2 verre  
Bouillon de bœuf ou de volaille : 1 verre  
crème fraîche : 20 cl  
Sel, poivre

Lavez et faites cuire les pommes de terre en robe des champs.

Epluchez-les et coupez-les en fines rondelles (ou en cubes) dans un saladier, arrosez avec le bouillon et le vinaigre.

Préparez dans un bol l'assaisonnement, les oignons, la ciboulette et le persil hachés, la moutarde et la crème, mélangez bien et ajoutez le tout aux pommes de terre.

**Variante : on peut rajouter du vin blanc en diminuant la quantité du bouillon.**

Vin conseillé : sylvaner