

# SALADE DE POMME DE TERRE, PISTOU DE MÂCHE



---

## *Informations pratiques par Chef Cyrille Berland*

INGRÉDIENTS POUR : **4** personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : **15** min.

TEMPS DE CUISSON : **20** min.

DIFFICULTÉ : ★ ★ ☆

LE PRODUIT PRIMÉALE DE LA RECETTE :



*Les pommes de  
terre pour vapeur  
gratin à rissoler*

---

## *Liste des Ingrédients*

500 g de pommes de terre à chair ferme  
1 oignon rouge  
1 concombre  
Quelques radis roses  
1 pomme granny  
Quelques baies roses  
Pistou de mâche  
250 g de mâche  
2 c à s de noisettes décortiquées  
60 g de parmigiano reggiano  
15 cl d'huile de pépins de raisins  
5 cl d'huile de noisette  
Poivre du moulin  
Fleur de sel

---

## *Préparation*

Cuire les pommes de terre lavées en robe des champs à la vapeur ou à l'eau. Préparer le pistou : mixer la mâche, les noisettes torréfiées, le fromage et les deux huiles jusqu'à obtenir une jolie couleur et un pistou bien lisse, détendre avec quelques gouttes d'eau si besoin.

Peler les pommes de terre et émincer en tranches.

Détailler tous les autres fruits et légumes en fine brunoise.

Dresser les pommes de terre en rosace, dans une assiette, parsemer avec la fine brunoise de fruits et légumes, arroser de pistou, donner quelques tours de moulin à poivre, une pincée de fleur de sel et quelques baies roses écrasées.

Eventuellement décorer de pétales de fleurs ou de fines herbes.