

Salade de pomme de terre, cumin, coriandre

DÉLICIEUX

Pour l'été

Humm !



Original

EXQUIS



Salade de pomme de terre, cumin, coriandre

Epluchez et coupez les gousses d'ail. Hâchez la coriandre très finement. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en gros morceaux.

Faites cuire les pommes de terre avec l'ail dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes.

Egouttez-les, puis les remettre dans une grande casserole à feu doux. Ajoutez l'huile d'olive, le jus de citron, le cumin, la coriandre.

Mélangez bien la préparation.

Salez et poivrez selon votre goût.

Vous pouvez déguster ce plat froid ou tiède.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

1kg de pomme de terre

1 cac de cumin

1 citron

4 gousses d'ail

1 bouquet de coriandre

Huile d'olive

Sel

Poivre

