



Recettes colite ulcéreuse

Infos, recettes et soutien gratuits pour les personnes atteintes



Salade de patates facile

Ann

- niveau apprenti
- Préparation 20 min
- Cuisson 15 min
- 8 personnes

Ingrédients

- 1.4 kg de pommes de terre rouges, non pelées
- 4 oeufs
- 375 ml de mayonnaise
- 30 ml de lait
- 30 ml de vinaigre
- 125 ml d'oignons verts, hachés
- Sel
- Poivre noir
- 250 ml de céleri haché

Préparation

- 1. Porter une grande casserole d'eau à ébullition. Ajouter les pommes de terre et cuire environ 10 min, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore fermes.
- 2. Égoutter, laisser refroidir et couper en cubes de 2.5 cm (1 po). Placer dans un bol moyen.
- 3. Placer les œufs dans une autre casserole et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition et retirer immédiatement du feu, puis laisser reposer dans leur eau pendant 12 min. Égoutter les œufs, les écailler et les hacher.
- 4. Dans un petit bol, fouetter la mayonnaise, le lait, le vinaigre, les oignons verts, le sel et le poivre. Verser le mélange sur les pommes de terre, puis ajouter les œufs et le céleri.
- 5. Mélanger, couvrir et réfrigérer environ 2 h avant de servir.

Allergies