

Salade de bonnotes de Noirmoutier à l'oignon rouge et citron confit



Préparation : 20 mn

Cuisson 20 : mn

Repos : 2 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de pommes de terre bonnotes de Noirmoutier (ou de grenailles)

2 oignons rouges

2 citrons confit au sel

20 olives noires (niçoises pour ma part)

2 c à s de graines de cumin

1 verre de vin blanc

4 c à s d'huile d'olive

1 c à s de vinaigre de cidre

1/2 botte de coriandre

Cuire les bonnotes à la vapeur pendant 15 à 20 mn selon leur grosseur. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

Pendant ce temps éplucher et émincer finement les oignons rouges et les mettre dans un bol avec les graines de cumin et l'huile d'olive.

Quand les pommes de terre sont cuites les éplucher et les couper si elles sont grosses.

Les mettre dans un saladier et les arroser immédiatement du vin blanc et du vinaigre et saler et poivrer.

Retirer la pulpe des citrons confits et couper la peau en petits morceaux. les ajouter dans le saladier avec les olives. Verser les oignons avec leur huile et ajouter la coriandre ciselée. Mélanger délicatement et laisser reposer au frais mais pas au réfrigérateur pendant 2 h minimum.

Si vous choisissez des grenailles de forme régulière et de petite taille inutile de les couper après les avoir épluchées. Pour faire un plat unique vous pouvez ajouter une boîte de thon. Il est possible également d'ajouter une noix de gingembre râpé.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>