

Salade tiède de Pommes de terre et carottes au cumin



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500g de pdt
- 4 carottes
- 1 oignon blanc frais
- 4 brins de persil
- Pour la sauce : - 1 c. de moutarde, 2 c. de vinaigre,
2 c. à soupe de yaourt, ½ verre d'huile d'olive,
Sel, poivre, 1 c. à café de cumin

Préparation

Laver et peler (ou gratter) et couper en morceaux les pommes de terre et carottes. Cuire quelques minutes dans de l'eau bouillante.

Dans un bol, mélanger la moutarde et le vinaigre et monter la sauce avec l'huile d'olive, le yaourt. Ajouter sel t poivre. La sauce dot être bien lisse. Griller légèrement le cumin et l'ajouter à la sauce.

Hacher le persil et l'oignon et mélanger le tout !

C'est prêt à déguster.