

# SALADE DE POMME DE TERRE ET VINAIGRETTE TAHINI

## Ingrédients

---

### Salade de pomme de terre

- 2 tasses de pommes de terre coupées en cubes et cuites à la vapeur
- Au choix oignon, céleri, radis, échalote, poivron, asperges etc.
- ½ c. à thé de brindilles d'aneth séchées (plus si frais)
- Sel ou herbamare.

### Vinaigrette au tahini

- ¼ tasse de tahini dilué dans ¼ tasse d'eau (plus si tahini épais)
- Le jus d'un demi-citron (1 ½ c. à table)
- 1 ou 2 gousses d'ail écrasées
- 1 c. à table de sirop d'érable
- 

## Préparation

---

- 1 Mélanger à la fourchette ou au mélangeur les ingrédients de la vinaigrette jusqu'à consistance crémeuse.
- 2 Mélanger les ingrédients de la salade ensemble et verser la quantité désirée de vinaigrette sur votre salade.
- 3 Couvrir et mijoter 15 minutes pour les pommes de terre soient cuites.
- 4 Ajouter les pois, le sirop, le sel, le cari la poudre d'oignon et d'ail si pas ail frais.
- 5 Mélanger et mijoter un autre 5 minutes pour réchauffer les pois.  
Ajouter la coriande fraîche hachée, mélanger et servir.

## Notes

---

La vinaigrette se conserve au frigo.

utilisez pour vos salades, trempettes ou comme mayonnaise.

