SALADE VERDÉE

de Pomme de terre AOP de l'Île de Ré

LA POMME DE TERRE ILE DE RÉ A.O.P

© Photo Dimworks

BIEN MANGER

Pour 4 pers. 20' de Préparation

15' de cuisson

www.ilederepommedeterre.com

INGRÉDIENTS

- 400g de pomme de terre AOP de l'Île de ré
- 1 brocoli
- 200g haricots verts ou pois mange-tout
- 200g de petit pois
- 1 courgette
- Pesto italien au basilic (ou fait maison)
- Jus d'un 1/2 citron vert
- Huile d'olive

ÉTAPES RECETTE PAR MARION GAYOT

1 **Démarrez** la cuisson des PDT entières avec la peau dans l'eau froide, puis faites les bouillir jusqu'à obtenir des PDT fondantes.

— Pendant ce temps-là, **faire cuire séparément** à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée, le brocoli (5 minutes), les petits pois frais (5 minutes), les haricots (5 minutes) puis les plonger dans l'eau glacée pour stopper la cuisson.

2 Dès que les PDT sont cuites, **mettez les dans un saladier** avec 2 cuillères à soupe de pesto, un peu d'olive afin qu'elles s'imbibent du mélange.

Dans un autre saladier, **mélangez les légumes cuits**, avec le jus de citron vert, du sel, du poivre, un peu d'huile d'olive.

3 **Taillez** les lamelles de courgettes et les rajouter au mélange.

4 **Dressez** le tout dans une assiette creuse, et ajoutez quelques feuilles de basilic frais pour finaliser la recette.