

Salade de pommes de terre gelots et fèves vertes



Laissez-vous séduire par la fraîcheur des ingrédients croquants, sublimée par des saveurs uniques qui éveilleront vos sens à chaque dégustation. Un équilibre parfait entre délicatesse et gourmandise pour des repas inoubliables !

Préparation 20 min

Cuisson 15 min

Portions 4

Nutrition Facts (per serving)

Calories 300

Lipides 16

Glucides 32

Fibres 4

Protéines 14

Sodium 270

Ingrédients

Salade

- 1 L (4 tasses) de patates gelots coupées en 4, cuites
- 1 boîte (398 ml) de fèves vertes
- 15 ml (1 c. à table) de câpres

- 65 ml (1/4 tasse) de feta émietté
- 30 ml (2 c. à table) de graines de citrouille
- 4 oeufs cuits durs, tranches
- Quelques feuilles de basilic, hâchées

Vinaigrette

- 15 ml (1 c. à table) de moutarde Dijon
- 15 ml (1 c. à table) de vinaigre balsamique
- 5 ml (1 c. à thé) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à table d'eau)
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Dans un petit bol, à l'aide d'une fourchette, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.
2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la salade sauf les oeufs.
3. Ajouter la vinaigrette et mélanger doucement. Ajouter les oeufs tranchés sur le dessus avant de déguster !

Notes



Gabrielle Simard – Créatrice culinaire
Développement et responsable médias sociaux