Salade de patates allégée

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – REPAS – SALADES – VÉGÉTARIEN / VÉGANE

NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 sacs (1,5 livre) de pommes de terre grelots aux couleurs variées
- 2 c. thé de sel
- 4 œufs, cuits dur
- 10 radis, tranchés minces
- 1 concombre, épépiné et coupé en petits cubes
- 5-6 branches de ciboulette, hachée
- 1 tasse de yogourt nature ou grec
- 2 c. table de mayonnaise légère
- 1 c. thé de moutarde forte à l'ancienne
- 1 grosse gousse d'ail, hachée très finement
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Dans un chaudron d'eau salée, déposer les pommes de terre.
2. Porter à ébullition et cuire ensuite 10-15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites, mais pas trop molles.
3. Passer les pommes de terre sous l'eau froide pour cesser la cuisson et les couper en deux.
4. Mettre de côté.
5. Mélanger dans un gros bol la ciboulette, le yogourt, la mayonnaise, la moutarde et l'ail.
6. Saler et poivrer au goût.

7. Ajouter les pommes de terre, les radis et le concombre.
8. Mélanger délicatement.
9. Couper les œufs coupés grossièrement dans la salade et mélanger délicatement.

Servir immédiatement ou réfrigérer quelques heures.