

Salade de patates écrasées aux cornichons

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [LÉGUMES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 sac (680 grammes) de pommes de terre grelot. lavées
- 900 ml de bouillon de poulet
- 1 gros filet d'huile d'olive
- Paprika
- ½ concombre anglais, pelé et coupé en brunoise
- 2 cornichons à l'aneth, coupés en brunoise
- ½ gros oignon rouge, ciselé
- Aneth frais, ciselé, au goût
- 1 c. soupe jus de cornichon
- 5 c. soupe yogourt grec nature
- 2 c. soupe mayonnaise
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Faire cuire les pommes de terre dans le bouillon de poulet pendant une dizaine de minutes ou jusqu'à qu'elles soient bien tendres.
3. Égoutter et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.

4. À l'aide d'un verre, écraser les pommes de terre. Pour faciliter la chose, mettre un petit carré de papier parchemin entre le verre et la pomme de terre pour éviter que ça colle.
5. Badigeonner les pommes de terre avec un peu d'huile. Saler et poivrer.
6. Saupoudrer d'un peu de paprika.
7. Cuire pendant une vingtaine de minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien croustillantes.
8. Dans un bol, mélanger les concombres, les cornichons, l'oignon, l'aneth, le jus de cornichon, le yogourt et la mayonnaise.
9. Saler et poivrer au goût.
10. Ajouter les pommes de terre et bien brasser.
11. Déguster tiède.