

Salade de pommes de terre comme au restaurant



Ingrédients

Portions: 8

- 2 lb de pommes de terre blanches
- 1 tasse de mayonnaise
- 4 c. à thé de relish sucrée
- 4 c. à thé de sucre
- 2 c. à thé d'oignon blanc haché
- 2 c. à thé de moutarde préparée
- 1 c. à thé de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à soupe de céleri émincé
- 1 c. à thé de piment émincé
- 1/2 c. à thé de carotte râpée
- 1/4 c. à thé de persil séché
- 1/4 c. à thé de poivre noir moulu
- sel

Étapes de préparation

Préparation : 15min > Cuisson : 15min > Prêt en : 30min

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Y mettre les pommes de terre et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais pas écrasées, environ 15 minutes. Égoutter, laisser refroidir, puis couper en dés.
2. Dans un grand bol, mettre les pommes de terre, la mayonnaise, la relish, le sucre, l'oignon, la moutarde, le vinaigre, le céleri, le piment, la carotte, le persil et le sel. Brasser et servir.