

Salade tiède de pommes de terre, olives vertes et noix

En ce milieu de semaine, Valérie du blog **Marciatack** vous a concocté une délicieuse salade de pommes de terre, olives vertes et noix. Avec sa vinaigrette à base d'Optima 3 huiles, cette recette rapide et gourmande est parfaite en plat principal ou en accompagnement. Quelle que soit la saison, vous allez régaler vos convives !

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 20 Min.

Ingrédients

- 6 à 8 pommes de terre
- 2 cuillères à soupe de noix décortiquées
- 2 cuillères à soupe d'olives vertes dénoyautées
- 1 cuillère à soupe de coriandre hachée
- 1 cuillère à café de paprika moulu

Pour la vinaigrette :

- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 5 cuillères à soupe d'huile Optima 3 huiles
- Sel
- Poivre

Préparation

Préparez la vinaigrette en mélangeant dans un bol, le miel, la moutarde, le vinaigre et l'**huile Optima 3 huiles**. Salez, poivrez et réservez.

Remplissez une casserole d'eau froide, mettez-y les pommes de terre et faites-les cuire avec leur peau durant 20 minutes.

Épluchez les pommes de terre chaudes et coupez-les en quartiers.

Mélangez les quartiers de pommes de terre encore chauds à la vinaigrette.

Ajoutez les noix décortiquées, la coriandre hachée et les **olives vertes** coupées en rondelles.

Mélangez délicatement.

Salez, poivrez et saupoudrez de paprika.

Servez immédiatement et régalez-vous !

D'autres recettes similaires

Salade de courge butternut rôtie, boulgour et huile d'olive Bio

Salade de pâtes au saumon fumé et aux olives

Beignets de pomme de terre aux olives

Cuisses de poulet rôti, pommes de terre et olives Bio à l'ail et persil