

Chou-fleur en salade

Ingrédients :

1 chou-fleur, 1 oignon, 300 g. de pommes de terre. 2 oeufs durs,
Vinaigrette : 1/2 verre d'huile d'olive, 1 cuiller de vinaigre, 1 cuiller de moutarde,
poivre, sel.



- *Séparer le chou-fleur en bouquets, les laver et les cuire 15 minutes à l'eau bouillante salée, égoutter, refroidir.*
- *Laver les pommes de terre et les cuire 15 minutes à l'eau bouillante salée, égoutter, refroidir.*
- *Eplucher l'oignon et le couper en rondelles.*
- *Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles, les mettre dans un saladier avec l'oignon et le chou-fleur.*
- *Dans un bol, verser vinaigre, huile, moutarde, poivrer, saler, mélanger vigoureusement.*
- *Verser la vinaigrette sur les légumes, ajouter les oeufs durs préalablement coupés en rondelles, mélanger délicatement pour ne pas détruire les bouquets de chou-fleur.*