

Pommes de terre en papillote, salade verte au gruyère

Ingrédients



des Pommes de terre

+



du Gruyère râpé

+



de la Salade

Recette

Lavez vos pommes de terre puis piquez-les à l'aide d'une fourchette.

Emballez-les séparément dans du papier d'aluminium puis mettez-les dans un four préchauffé à 200°C.

Faites-les cuire pendant environ 1 heure jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres (vérifiez la cuisson en les piquant à l'aide d'un couteau pointu).

Lavez votre salade puis séchez-la.

Préparez une vinaigrette à base d'huile d'olive, de vinaigre, de sel et de poivre du moulin.

Versez la salade dans un saladier, ajoutez la vinaigrette, le gruyère et mélangez bien.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, retirez le papier d'aluminium puis coupez chaque pomme de terre en deux dans le sens de la longueur.

Servez avec la salade au gruyère.