Difficulté : Facile Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 30 minutes



CHIPOLATAS ET SALADE DE POMMES DE TERRE TIÈDE

Salade de pommes de terre tiède aux herbes et échalotes, accompagnée de chipolatas dorées à la poêle.

- **La Viande** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Chipolata
1



Pommes de Terre
100grs



Echalote
1



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
2 cs



Sel / poivre
à convenance



Moutarde
1 cuil à café



Vinaigre
1 cuil à café

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Faites cuire les pommes de terre (avec la peau) dans l'eau bouillante salée pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez tiédir, puis pelez-la et coupez-la en rondelles ou en cubes.

ÉTAPE 2

Hachez l'échalote et le persil Dans un petit bol, préparez la vinaigrette : moutarde, vinaigre, sel, poivre, puis fouettez avec l'huile.

ÉTAPE 3

Mélangez les pommes de terre tièdes avec la vinaigrette, l'échalote et le persil. Laissez reposer quelques minutes pour que les saveurs s'imprègnent.

ÉTAPE 4

Chauffez une poêle. Faites cuire à feu moyen les saucisses pendant 8 à 10 minutes, en les retournant régulièrement.

ÉTAPE 5

Servez les chipolatas avec la salade tiède de pommes de terre.