



THOMY

DU VERT, DU BLEU ET... DE BLEU, DE BLEU !

INGRÉDIENTS

600 g de pommes de terre bleues

20 g THOMY moutarde aux herbes des alpes

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe vinaigre de vin blanc doux

5 cuillères à soupe de fond de légumes

1 pièce oignon blanc de taille moyenne

10 g Sel, poivre, sucre

1 bouquet bonne poignée de rampon

4 cuillères à soupe de graines de citrouille grillées

INSTRUCTIONS

Étape 1 Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et les peler, puis les couper en fines tranches.

Étape 2 Couper l'oignon en petits cubes et le faire revenir à l'huile d'olive.

Étape 3 Préparer une vinaigrette à partir du bouillon, du vinaigre, du sel, du poivre, du sucre et de la moutarde, ajouter les oignons, verser sur les pommes de terre encore chaudes et mélanger le tout.

Étape 4 Ajouter le rampon et saupoudrer des graines de citrouille grillées.