



THOMY

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

INGRÉDIENTS

g de pommes de terre bleues

g THOMY moutarde aux herbes des alpes

cuillères à soupe d'huile d'olive

cuillères à soupe vinaigre de vin blanc doux

cuillères à soupe de fond de légumes

pièce oignon blanc de taille moyenne

g Sel, poivre, sucre

bouquet bonne poignée de rampon

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.