

salade de pommes de terre chaudes **Tupperware®**

Salade de pommes de terre chaudes et vinaigrette aux aromates

Donne 4 portions

Pommes de terre

1 ½ lb/680 g de pommes de terre “ratte” ou de petites pommes de terre rouges

Mettre les pommes de terre entières dans le bol étuveur de l'Intelli-Vap Tupperware®. Couvrir, mettre au four à micro-ondes et cuire à puissance élevée pendant 16–18 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres quand on les transperce avec une fourchette. Pendant que les pommes de terre cuisent, préparer la vinaigrette aux aromates (recette ci-contre). Retirer les pommes de terre de l'Intelli-Vap Tupperware® et quand elles sont suffisamment refroidies, les couper en gros morceaux ou en tranches et les mettre dans un bol de service. Verser immédiatement la vinaigrette sur les pommes de terre et remuer délicatement jusqu'à ce que le tout soit combiné; assaisonner de sel et de poivre au goût.

Vinaigrette aux aromates

2 c. à soupe de persil à feuilles plates	1 c. à soupe de romarin frais
1 échalote	¼ tasse d'huile d'olive extra-vierge
1 ½ c. à soupe de vinaigre balsamique ou de vinaigre de cidre	½ c. à soupe de moutarde de Dijon

sel et poivre au goût

Mettre les six premiers ingrédients dans la base du Hachoir Gagne-temps. Remettre le couvercle, tirer la corde 4–5 fois ou jusqu'à ce que les aromates soient finement hachés et que l'huile et le vinaigre soient mélangés; assaisonner de sel et de poivre. Mettre de côté

salade de pommes de terre chaudes **Tupperware®**

Salade de pommes de terre chaudes et vinaigrette aux aromates

Donne 4 portions

Pommes de terre

1 ½ lb/680 g de pommes de terre “ratte” ou de petites pommes de terre rouges

Mettre les pommes de terre entières dans le bol étuveur de l'Intelli-Vap Tupperware®. Couvrir, mettre au four à micro-ondes et cuire à puissance élevée pendant 16–18 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres quand on les transperce avec une fourchette. Pendant que les pommes de terre cuisent, préparer la vinaigrette aux aromates (recette ci-contre). Retirer les pommes de terre de l'Intelli-Vap Tupperware® et quand elles sont suffisamment refroidies, les couper en gros morceaux ou en tranches et les mettre dans un bol de service. Verser immédiatement la vinaigrette sur les pommes de terre et remuer délicatement jusqu'à ce que le tout soit combiné; assaisonner de sel et de poivre au goût.

Vinaigrette aux aromates

2 c. à soupe de persil à feuilles plates	1 c. à soupe de romarin frais
1 échalote	¼ tasse d'huile d'olive extra-vierge
1 ½ c. à soupe de vinaigre balsamique ou de vinaigre de cidre	½ c. à soupe de moutarde de Dijon

sel et poivre au goût

Mettre les six premiers ingrédients dans la base du Hachoir Gagne-temps. Remettre le couvercle, tirer la corde 4–5 fois ou jusqu'à ce que les aromates soient finement hachés et que l'huile et le vinaigre soient mélangés; assaisonner de sel et de poivre. Mettre de côté

salade de pommes de terre chaudes **Tupperware®**

Salade de pommes de terre chaudes et vinaigrette aux aromates

Donne 4 portions

Pommes de terre

1 ½ lb/680 g de pommes de terre “ratte” ou de petites pommes de terre rouges

Mettre les pommes de terre entières dans le bol étuveur de l'Intelli-Vap Tupperware®. Couvrir, mettre au four à micro-ondes et cuire à puissance élevée pendant 16–18 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres quand on les transperce avec une fourchette. Pendant que les pommes de terre cuisent, préparer la vinaigrette aux aromates (recette ci-contre). Retirer les pommes de terre de l'Intelli-Vap Tupperware® et quand elles sont suffisamment refroidies, les couper en gros morceaux ou en tranches et les mettre dans un bol de service. Verser immédiatement la vinaigrette sur les pommes de terre et remuer délicatement jusqu'à ce que le tout soit combiné; assaisonner de sel et de poivre au goût.

Vinaigrette aux aromates

2 c. à soupe de persil à feuilles plates	1 c. à soupe de romarin frais
1 échalote	¼ tasse d'huile d'olive extra-vierge
1 ½ c. à soupe de vinaigre balsamique ou de vinaigre de cidre	½ c. à soupe de moutarde de Dijon

sel et poivre au goût

Mettre les six premiers ingrédients dans la base du Hachoir Gagne-temps. Remettre le couvercle, tirer la corde 4–5 fois ou jusqu'à ce que les aromates soient finement hachés et que l'huile et le vinaigre soient mélangés; assaisonner de sel et de poivre. Mettre de côté

salade de pommes de terre chaudes **Tupperware®**

Salade de pommes de terre chaudes et vinaigrette aux aromates

Donne 4 portions

Pommes de terre

1 ½ lb/680 g de pommes de terre “ratte” ou de petites pommes de terre rouges

Mettre les pommes de terre entières dans le bol étuveur de l'Intelli-Vap Tupperware®. Couvrir, mettre au four à micro-ondes et cuire à puissance élevée pendant 16–18 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres quand on les transperce avec une fourchette. Pendant que les pommes de terre cuisent, préparer la vinaigrette aux aromates (recette ci-contre). Retirer les pommes de terre de l'Intelli-Vap Tupperware® et quand elles sont suffisamment refroidies, les couper en gros morceaux ou en tranches et les mettre dans un bol de service. Verser immédiatement la vinaigrette sur les pommes de terre et remuer délicatement jusqu'à ce que le tout soit combiné; assaisonner de sel et de poivre au goût.

Vinaigrette aux aromates

2 c. à soupe de persil à feuilles plates	1 c. à soupe de romarin frais
1 échalote	¼ tasse d'huile d'olive extra-vierge
1 ½ c. à soupe de vinaigre balsamique ou de vinaigre de cidre	½ c. à soupe de moutarde de Dijon

sel et poivre au goût

Mettre les six premiers ingrédients dans la base du Hachoir Gagne-temps. Remettre le couvercle, tirer la corde 4–5 fois ou jusqu'à ce que les aromates soient finement hachés et que l'huile et le vinaigre soient mélangés; assaisonner de sel et de poivre. Mettre de côté