

Salade de nouvelles pommes de terre et Brugge Prior

Ingredienten:

- 350 g de grenailles, lavées
- 300 g de petits pois (surgelés)
- 200 g d'asperges vertes
- 4 jeunes oignons
- 1 courgette
- 150 g d'artichauts grillés (tout prêts)
- 100 g de Brugge Prior (en dés)
- 1 botte d'aneth
- 2 c à s de crème épaisse
- le zeste et le jus d'1 citron
- poivre et sel

Préparation:

1. Faites cuire les grenailles pendant 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. 5 minutes avant, ajoutez les petits pois. Egouttez, rincez à l'eau froide et laissez refroidir. Coupez les grenailles en deux.
2. Cassez le pied des asperges. Nettoyez les jeunes oignons.
3. Lavez la courgette et coupez-la en fins rubans avec un économiseur.
4. Grillez les asperges, les jeunes oignons et les rubans de courgette sur le barbecue ou une plancha. Laissez refroidir.
5. Coupez les asperges et les jeunes oignons en tronçons.
6. Mélangez les grenailles, petits pois, asperges, jeunes oignons, courgettes, artichauts et les dés de Brugge Prior.
7. Hachez finement l'aneth et mélangez à la salade. Battez la crème aigre avec le zeste et le jus de citron et répartissez sur la salade.
8. Salez et poivrez.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen

45 min

Plat principal

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/salade-de-nouvelles-pommes-de-terre-et-brugge-prior>