



## Salade de pommes de terre sauce ravigote



*Je vous propose aujourd'hui une version allégée de la salade de pomme de terre. La traditionnelle sauce mayonnaise est remplacée par du fromage blanc, qui fait illusion avec un jaune d'œuf écrasé dedans. Et les pommes de terre me direz-vous ? Contrairement aux idées reçues, les pommes de terre ne sont pas très caloriques : à peine 80 kcal pour 100g. Un plat riche en glucides complexes, parfait pour la pause déjeuner.*

### Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 4 pommes de terres roses
- 150 g de fromage blanc
- 1 cuil à café moutarde à l'ancienne
- 1 cuillères à café paprika
- 2 œuf
- quelques brins de ciboulette
- quelques câpres (à défaut, 2 cornichons)
- sel et poivre

### Préparation :

Laver les pommes de terre, faire cuire en laissant leur peau une quinzaine de minutes à l'autocuiseur. Les peler après la cuisson.

Faire durcir les œufs en les cuisant 10 min à l'eau bouillante.

Préparer une pseudo sauce avec la mayonnaise en mélangeant le fromage blanc avec le jaune d'œuf écrasé, le paprika, la moutarde le sel et le poivre.

Mélanger la sauce avec les pommes de terre tièdes, ajouter la ciboulette, le blanc d'œuf et les câpres.

Servir tiède ou froid.

Le 13 Octobre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/13/index.html>