



Recette parfaite pour la cuisine collective

Salade de patates

Calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment : Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES

PORTIONS DE LA RECETTE DE BASSE : 4 À 6



Aliments	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Patates moyennes	6		
Branche de céleri	1		
Oignon	½		
Mayonnaise	125 ml (½ tasse)		
Vinaigre de vin blanc	15 ml (1 c. à soupe)		
Moutarde de dijon	5 ml (1 c. à thé)		
Ciboulette hachée	30 ml (2 c. à soupe)		
Persil haché	15 ml (1 c. à soupe)		

Préparation

- Peler les pommes de terre, puis les couper en dés.
- Déposer les dés de pommes de terre dans une casserole et couvrir d'eau froide. Saler. Couvrir et porter à ébullition. Cuire de 15 à 18 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites, mais encore fermes. Égoutter et refroidir sous l'eau froide.
- Hacher le céleri et l'oignon.
- Dans un saladier, mélanger la mayonnaise avec le vinaigre de vin, la moutarde, la ciboulette et le persil.
- Ajouter les légumes dans le saladier. Saler, poivrer et remuer délicatement.

Source : Les recettes de Caty

