

l'épicerie de bruno

Salade de pommes de terre au curcuma et au cumin

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 à 30 mn

Pour 4 personnes

500g de pommes de terre grattées et entières

1 cuillère à café de curcuma de l'épicerie de bruno

½ cuillère à café de sel

½ ou ¾ cuillère à café de cumin de l'épicerie de bruno

2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur de 20 à 30 minutes (en fonction de la taille et du type de pommes de terre).

Leur enlever la peau et les laisser refroidir.

Préparer la sauce, mettre le curcuma, le sel et le cumin dans un bol, ajouter petit à petit l'huile en mélangeant.

Couper les pommes de terre en petits cubes avec un couteau pointu, les arroser avec la sauce et mélanger doucement.

Servir avec du pain et des olives vertes.