

Salade de pommes de terre grenailles aux herbes

Bonjour à toutes et tous

Le printemps avance dans la nature, réalisant une poussée verdoyante dans les arbres enfin habillés, et amenant sur nos étals les petits légumes primeurs. Au magasin paysan où je réalise mes courses, c'est un vrai plaisir de voir les bottes de navets nouveaux, carottes nouvelles et les petites pommes de terre nouvelles ou « grenailles ». C'est un des péchés mignons de mon Mari, qui n'a d'ailleurs pas loupé le créneau et s'en régale toutes les semaines. Si son classique est la grenaille sauté au beurre (voir à la graisse de canard selon l'humeur), il m'a laissé aussi libre de réaliser d'autres déclinaisons. Personnellement, j'avais envie d'une recette tout aussi délicieuse mais un peu plus saine et un peu moins grasse : une salade de pommes de terre aux herbes. On ne va pas se le cacher, c'est un classique ultra simple qu'on a dû tous faire un jour, et qui régale bien toute tablée de gourmands.

Déclinée avec des grenailles, vous vous en doutez, c'est encore autre chose que la recette roborative de nos grands mères. En fait, c'est très savoureux, avec une vraie et fine saveur de pomme de terre. C'est très fondant car les pommes de terres sont jeunes, bien frais avec les herbes et cela déguste sans mal en entrée ou en accompagnement. De plus, avec une bonne huile d'olive biologique et des herbes fraîches, c'est une salade bourrée de bonnes choses.

Bref, je voulais vous partager cette idée-recette pour que vous pussiez vous aussi profiter de la courte saison des grenailles. J'espère qu'elle vous plaira. Bon week-end et à Lundi !



- SALADE DE GRENAILLES -
AUX FINES HERBES

Recette : Salade pommes de terre grenaille aux herbes

Saison de la recette : Mai -Juin

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes en entrée :

- 600 g de pommes de terre grenaille (ou « pommes de terre nouvelles »)
- 1/2 botte de persil
- 10 brins de ciboulette
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons doux ou cébettes
- 2+2 cuillères à soupe d'huile d'olive (bio et de première pression à froid)
- Sel, poivre

Réalisation

- Lavez vos pommes de terre grenaille puis brossez les pour retirer l'excédent de peau. Coupez les grosses

- grenailles pour disposer de morceaux de taille proches.
- Faites cuire vos pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient fondantes soit à la vapeur soit à l'étuvée (c'est-à-dire : faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile, ajoutez les pommes de terre, remuer 1 à 2 minutes, puis couvrez et laissez cuire à feu doux environ 20 minutes).
 - Entre temps, lavez les herbes, égouttez soigneusement puis hachez les. Épluchez et hachez la gousse d'ail et mélangez aux herbes.
 - Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.
 - Lavez, retirez le pied, et émincez vos oignons doux.
 - Récupérez vos pommes de terre et mélangez avec le reste de l'huile d'olive et un peu de sel/poivre. Laissez reposer 5 minutes, puis incorporez ensuite les herbes et les oignons doux.

Dégustez cette salade pomme de terre grenaille préférentiellement tiède (les pommes de terres tièdes ont plus de saveur que froides)

Astuces :

- (*) Si vous souhaitez servir en accompagnement, n'hésitez pas à multiplier les quantités par 1.5 (=> 900 g de pomme de terre + 3/4 de botte de persil + 14 brins de ciboulette + 1 grosse gousse d'ail + 6 cuillerées d'huile)
- Il est important de mélanger les pommes de terre encore chaude avec un peu d'huile, cela leur donnera un côté très fondant (astuce TopChef2019 ☐)
- Variantes : La recette de cette salade pomme de terre grenaille est évidemment déclinable avec des pommes de terre classiques si vous ne trouvez pas de grenailles /

pas de grenailles à un prix raisonnables.

- Top du Top : Si êtes dans les Charentes, et que vous trouvez des pommes de terre de l'île de Ré (AOP) (cf.[ici](#)) , n'hésitez vraiment pas, c'est la « Roll's Royce » de la patate.
-