SALADE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS CROQUANTE ET PETITES BROCHETTES D'EMMENTAL GRILLÉES AU CURRY

Pour 4 personnes | Préparation : 15 mn | Cuisson : 20 mn

Ingrédients : 500 g de pommes de terre - 250 g de haricots verts – 1 oignon rouge - 200 g d'emmental - 1 pincée de curry

Pour la sauce : 2 càs de fromage blanc - 1 gousse d'ail pressée - 1 filet d'huile d'olive - 1 filet de jus de citron - sel, poivre du moulin

©A. Roche / A. Bretin / Cniel

Plonger les pommes de terre dans l'eau bouillante salée pendant 20 mn environ jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Réserver et laisser refroidir.

Cuire les haricots verts à la vapeur pendant 15 à 20 mn environ. Laisser refroidir.

Préparer la sauce. Dans un bol, mélanger le fromage blanc, l'ail pressé, l'huile d'olive, le jus de citron et assaisonner selon votre goût.

Émincer finement l'oignon rouge. Dans un saladier, mélanger les pommes de terre et les haricots verts froids. Ajouter l'oignon rouge émincé.

Tailler l'emmental en gros dés et confectionner des brochettes. Saupoudrer de curry et les placer sur la grille du barbecue pendant 1 à 2 mn jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Servir aussitôt sur la salade accompagnée de la sauce au fromage blanc.

FROMAGES de France

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC LE CONCOURS DE L'UNION EUROPÉENNE

Le contenu de cette campagne de promotion représente le point de vue de l'auteur uniquement et relève de sa responsabilité exclusive. La Commission européenne décline toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'il contient.

ENJOY IT'S FROM EUROPE