



Vapeur

Salade pomme de terre, jambon et moutarde French's

Salade de pomme de terre, jambon, pomme verte et céleri.
Recette pour 4 personnes.



Mise en place

Laver et couper en cubes les pommes de terre puis les cuire 15 à 20 minutes dans de l'eau salée frémissante.

Les égoutter et les passer sous l'eau froide.

Laver les pommes Granny Smith, enlever les pépins et les couper en cubes moyens.

Laver le céleri branche, ôter les fibres, puis l'émincer.

Rincer les tomates cerises.

Mélanger dans un saladier la mayonnaise et la moutarde Classic Yellow French's, ajouter les pommes de terre, les fruits et les légumes. Mélanger délicatement l'ensemble, ajouter les cubes de jambon également, saler et poivrer si nécessaire.

Ajouter en décoration le persil haché et les tomates cerises.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	30 g
Mayonnaise		60 g
Tomates cerises		30 g
Pommes de terre		300 g
Céleri branche		50 g
Jambon blanc		60 g
Oignons rouges		40 g
Pommes granny		80 g
Persil		10 g