

Recette très simple pour 6 personnes en plein été: The Incredible Potato Salad (traduite par mes soins)



Ingrédients:

- 1 kg de petites pommes de terre rouges coupées en deux ou quatre
- 1 oignon rouge coupé en lamelles
- 6 cl d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de romarin frais
- 2 gousses d'ail émincées
- 1/2 cuillère à café de sel et 1/2 de poivre moulu
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 poivron rouge coupé en petits morceaux
- 3 cuillères à soupe de pignons de pin grillés

Directions

1. Préchauffer le four (vous avez un four?) à 250 degrés. Dans un grand bol mélanger les pommes de terres les tranches d'oignons, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le romarin, l'ail le sel et le poivre. Bien mélanger et étaler la mixture sur une plaque graissée. Laisser cuire pendant 25 à 30 minutes ou jusqu' à ce que les pommes de terre soit tendres et légèrement dorées. Remuer deux fois. Transférer le tout dans un bol et laisser de coté.

2. Dans un petit bol mixer le vinaigre et le reste de l'huile d'olive. Verser le tout sur les pommes de terre. Ajouter les morceaux de poivrons et remuer gentiment.

3. Mettre le tout dans un très joli plat a salade et ajouter les pignons de pin. Servir chaud ou à température ambiante.

Et si ça vous plait pas, y a toujours l'option BBQ chicken wings!!!

Tous mes vœux de bonheur dans la cuisine ;-)

