

# SALADE DE POMMES DE TERRE ET DE HARICOTS AU PERSIL DE LA MER

## Ingrédients :

400 g de pommes de terre fermes  
200 g de haricots verts équeutés  
200 g de haricots beurre équeutés  
1 yaourt nature  
4 cs de mayonnaise  
2 cc de sel  
1 cc de poivre  
1 cc de gingembre en poudre  
6 cs de persil de mer

## Préparation :

Cuire les pommes de terre à l'eau salée pendant 10 mn  
Blanchir les haricots à l'eau salée pendant 10 mn  
Laisser refroidir  
Découper en petits dés tous les légumes  
Mélanger délicatement avec les autres ingrédients  
Filmer au contact et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2h



Recette personnelle présentée par Michel.P  
Troc recette du 07/08/18 - Kerbors