Salade van gegrilde prei, aardappelen en mosterd

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 pommes de terre (à chair ferme)
4 tiges de poireaux (sans les extrémités vertes fibreuses)
1 trait d'huile d'olive
1 1⁄2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Enveloppez les pommes de terre dans du papier d'aluminium et faites-les cuire au barbecue pendant ± 30 minutes. Badigeonnez les poireaux d'huile d'olive et grillez-les au barbecue.**

2. **Déballez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Coupez les poireaux en tronçons. Mélangez tout et ajoutez la moutarde à l'ancienne, du sel et du poivre. À servir tiède.**