





Salade tiède aux pommes de terre et aux asperges vertes

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

- 1 kilogramme de pommes de terre (fermes, non épluchées et coupées en deux)
- sel
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 4 cuillères à soupe d'aneth (ciselé)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 500 grammes d'asperges vertes
- 1 ravier tomates séchées (émincées)

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les. Laissez-les reposer pendant 10 minutes. Mélangez les pommes de terre, la moutarde, l'aneth, l'huile d'olive et les câpres.
- 2.** Faites cuire les asperges dans de l'eau légèrement salée pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Utilisez une écumoire pour les sortir de l'eau et les plonger dans un bac d'eau glacée. Cela interrompra le processus de cuisson et les asperges garderont leur jolie couleur verte.
- 3.** Mélangez les pommes de terre, les asperges vertes et les tomates séchées. Servez immédiatement.