



Salade de pommes de terre, chou frisé, feta et noix



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de pommes de terre

sel

huile d'olive

chou frisé (quelques feuilles)

1 paquet de feta (émiettée)

1 poignée d'un mélange de fruits à coque (grossièrement hachées)

jus de citron

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les. Laissez les pommes de terre refroidir puis faites-les revenir dans l'huile d'olive.
- 2.** Faites blanchir le chou frisé dans de l'eau salée puis égouttez-le. Une fois qu'il est bien égoutté, coupez le chou en morceaux. Ajoutez-les aux pommes de terre.
- 3.** Terminez en ajoutant la feta émiettée et les noix.
- 4.** Assaisonnez à votre goût avec le jus de citron, le poivre et le sel.