SALADE DE POMMES DE TERRE ET ANCHOIS

Ingrédients :

• 8 pommes de terre primeurs
• 1 boite d'anchois
• 2 tomates
• 2 gousses d’ail
• 2 cuillères à soupe d’huile d’olive
• 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
• 2 cuillères de thym haché
• 2 cuillères à soupe de gros sel
• poivre et sel du moulin

Recette :

1) Émincez l’ail et hachez les filets d’anchois. Réservez.

2) Lavez les pommes de terre et découpez-les en quatre. Dans un wok, faites-les dorer dans un peu d’huile d’olive. Lorsqu’elles sont cuites, ajoutez l’ail et les anchois. Laissez cuire encore 2 minutes et réservez.

3) Assaisonnez avec le vinaigre, le sel et le poivre.

4) Coupez les tomates en deux et mélangez-les aux pommes de terre et au thym.