

Salade d'hiver

Pour 6 personnes.

4 pommes de terre, 2 bananes, 1 cœur de céleri vert, 3 tomates, 1 dl de vin blanc sec, 1 c à café de moutarde, 1 c à soupe de vinaigre, 3 c à soupe d'huile, sel, poivre. Quelques raisins de Malaga.

Faire cuire les pommes de terre dans leur peau. Les éplucher dès qu'elles sont égouttées, les couper en rondelles et les arroser d'un peu de vin blanc. Faire chauffer le reste du vin et y mettre les raisins à tremper. Couper les bananes en rondelles, le cœur de céleri en petits morceaux et les tomates en quartiers. Mélanger le tout avec les pommes de terre, lorsqu'elles sont froides. Assaisonner de vinaigrette à la moutarde.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.