

# SALADE DE POMMES DE TERRE ET ANCHOIS

Ingrédients :

- 8 pommes de terre primeurs
- 1 boîte 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.