

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** 4 portions



## Salade de patates

### Ingrédients :

- 1 kilo de patates coupé en tronçon d'un pouce sans la pelure
- 1/3 tasse de mayonnaise
- 1/3 tasse de yogourt nature
- 2c. soupe de moutarde à l'ancienne
- ¼ tasse de persil frais haché
- 1 petit oignon rouge émincé
- 1 branche de céleri émincée
- 4 œufs cuits durs
- Sel et poivre du moulin au goût

### Marche à suivre :

1. Couper les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau chaude. Elles doivent être tendres sans trop être cuites. Égoutter et rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson.
2. Dans un saladier, mélangez la mayonnaise, le yogourt, la moutarde à l'ancienne, le persil, l'oignon et le céleri.
3. Saler et Poivrer
4. Ajouter les pommes de terre et les œufs. Remuer délicatement.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/01/5-recettes-pour-se-deculpabiliser-juste.html>