

SALADE A L'OIGNON ET POIVRONS CRUS

Salade à l'oignon et poivrons crus est un plat froid ou tiède si les pommes de terre viennent juste d'être cuites. Les petits poivrons crus révèlent un goût fruité qui s'associe à merveille au vinaigre de cidre. Les fanes d'un oignon nouveau se consomment crues dans cette salade.

2 poivrons rouges
1 oignon jeune
4 Pommes de terre
4 càs huile de colza
4 càs vinaigre de cidre
Sel - poivre



 10 minutes
 10 minutes
 4 portions



1. Après l'avoir lavé, couper un oignon jeune de sa fane. Ciseler très finement.

2. Ciseler en rondelles 2 tiges de fane d'un oignon. Les fanes peuvent servir à d'autres préparations comme [la pissaladière aux poireaux](#), et dans ce cas, elles remplacent le poireau.

3. Couper en dés 4 ou 5 petites pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur douce.

4. Laver 2 poivrons rouges. Si vous aimez les poivrons, vous pouvez augmenter la proportion de poivrons.

5. Ciseler les poivrons et ajouter à l'oignon

6. Rassembler avec les pommes de terre, et ajouter des olives noire (ou vertes)



7. Préparer à quantités égales l'huile de colza et le vinaigre de cidre, ajouter un peu de sel.

8. Verser l'assaisonnement sur la salade et bien mélanger. Cette salade est prête. Se conserve filmée au frais.

9. Salade très appétitive au goût fruité et légèrement prononcé.