SALADE POMMES DE TERRE TOMATES TOFU

SALADE POMMES DE TERRE TOMATES TOFU est un plat consistant, facile à réaliser et surtout très rapide quand les pommes de terre sont déjà cuites. Très agréable servi tiède, ces légumes divers et panachés apportent des saveurs variées, un classique des plats d'été.

3 pommes de terres
2 tomates
2 échalotes
1 bol olives noires dénoyautées
1 pavé tofu fermenté
2 càs persil
3 càs huile d'olive
3 càs vinaigre de cidre

15 minutes
15 minutes
4 portions

1. Cuire les pommes de terre à l'eau, à l'autocuiseur ou vapeur douce, puis les peler, les trancher en gros dés

2. Couper, vider et trancher les tomates en dés plus petits

3. Ciseler très finement les échalotes

4. Ajouter les olives

5. Couper des cubes de tofu fermenté au basilic

6. Ajouter l'huile d'olive

7. Ajouter le vinaigre de cidre

8. Ajouter le persil

9. Bien mélanger

10. Servir tiède ou froid