



# Salade de pommes de terre et vinaigrette au pesto

3<sup>+</sup>

+2 Points sur 2 portion(s) de légumes

Temps total: 1:05

Préparation: 0:15

Cuisson: 0:20

Portion(s): 4

Difficulté: Facile



## Ingrédients

### Pommes de terre

500 g, pommes de terre grenailles

0

### Sel iodé

1 pincée(s)

0

### Poivre

1 pincée(s)

0

### Concombre

1 pièce(s), moyen

0<sup>+</sup>

### Épinards

2 portion (poignée), jeunes épinards

0<sup>+</sup>

### Tomates cerise

250 g

### Pesto verde

1 CS

0<sup>+</sup>

2

**Yogourt écrémé nature, max. 0,5% MG**

200 g

2

**Jus de citron**

2 CS

0

**Graines de courge**

1 CS

2

**Féta, allégée**

80 g

5

## **Instructions**

- 1** Laver les pommes de terre. Les faire cuire avec la peau dans l'eau salée env. 20 minutes. Égoutter et laisser refroidir env. 30 minutes, puis les couper en deux. Laver le concombre. Le couper en deux dans le sens de la longueur. En retirer les pépins à l'aide d'une cuillère. Couper le concombre en tranches. Laver les épinards et les secouer pour les égoutter. Laver les tomates et les couper en deux.
- 2** Pour la vinaigrette, mélanger le pesto, le yogourt, le jus de citron, le sel et le poivre. Faire griller les graines de courge sans matière grasse à feu moyen dans une poêle pendant 2 à 3 minutes. Mélanger les pommes de terre, les légumes et la vinaigrette. Saler et poivrer. Parsemer la salade de pommes de terre avec les graines de courge. Émietter la feta par-dessus et servir.