



4 personnes



5 min



10/15 min

Salade de bulots au paprika

1. Rincer les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau froide salée pendant 10 à 15 min selon la taille. Quand les pommes de terre sont cuites, les couper en deux.

2. Préparation de la sauce au paprika: délayer le jus de citron et le sel, ajoutez la moutarde, le poivre, le jaune d'oeuf et fouetter. Incorporez petit à petit le fromage blanc bien égoutté en fouettant. Ajoutez les herbes et le paprika.

3. Mélangez les pommes de terre avec les bulots et verser la vinaigrette, servez avec la salade de mesclun assaisonnée à votre goût.

700g de bulots cuits
400g de petites pommes de terre
250g de jeunes pousses de mesclun « Auchan »
Ciboulette
2 pincées de paprika
1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de moutarde
le jus d'un demi citron
200g de fromage blanc égoutté
Sel, poivre.