

Salade pommes de terre tomates feta cookeo



Salade pommes de terre tomates feta cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

900 g de pomme de terre

60 g d'olives dénoyautées en morceaux

100 g de fromage de brebis

Sel

Poivre

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de sauce soja

1 cuillère à soupe de vinaigre

1 cuillère à soupe de moutarde

12 tomates cerises

Préparation

Epluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en morceaux.

Coupez le fromage de brebis en morceaux.

Coupez les tomates cerises en 2

Déposez les pommes de terre dans la cuve et ajoutez 200 ml d'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Egouttez les pommes de terre quand la cuisson est terminée.

Déposez les pommes de terre dans un saladier et laissez-les refroidir à l'air libre.

Ajoutez ensuite le reste des ingrédients dans le saladier avec les pommes de terre et mettez le saladier au frigo.

Préparez une sauce avec les 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, les 2 cuillères à soupe de sauce soja, la cuillère à soupe de moutarde, la cuillère à soupe de vinaigre le sel et le poivre.