



# SALADE CITRONNÉE DE POMMES DE TERRE RÔTIES ET AVOCAT

**RECETTE FOURNIE PAR :** Les Avocats du Mexique

**SOURCE DE LA RECETTE :** [Cuisinidées.com](http://Cuisinidées.com)

## INFO SUR LA RECETTE

**PORTIONS :** 4-6

## INGRÉDIENTS

7 pommes de terre à chair jaune moyennes

3 Avocats du Mexique mûrs (coupés en cubes)

Zeste de 2 citrons

Jus de 2 citrons

6 tranches fines de citron

1 tête d'ail (séparée, pelée et hachée)

1 ½ c. à thé de sel de mer

1 c. à thé de poivre

1/3 de tasse d'huile d'olive

## INSTRUCTIONS

### ÉTAPE 1

Couper les pommes de terre en gros morceaux et les mettre dans un sac de type Ziploc. Ajouter tous les ingrédients restants dans le sac, à part les avocats et les tranches fines de citron.

### ÉTAPE 2

Fermer le sac et évacuer tout l'air. Avec les mains, masser la marinade avec les pommes de terre et mettre au réfrigérateur toute la nuit (12 heures idéalement, mais le plus longtemps possible, c'est encore mieux... jusqu'à trois jours).

### ÉTAPE 3

Une fois les pommes de terre marinées, préchauffer le four à 400 °F. Verser les pommes de terre dans deux casseroles et les étaler (de telle sorte que les morceaux ne se touchent pas). Faire rôtir pendant environ 50 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées.

### ÉTAPE 4

Une fois rôties, ajouter les pommes de terre dans un grand saladier avec les cubes d'avocat et terminer par un filet de citron pressé, une pincée de sel de mer et quelques tranches fines de citron. Pas besoin d'assaisonnement !

Vous trouverez les 15 recettes en vedette au [www.MoisdeLaNutrition2018.ca](http://www.MoisdeLaNutrition2018.ca)