

## Salade au cottage cheese et pommes de terre au four

### Ingrédients

Pour 2 personnes

papier sulfurisé pour la plaque

pommes de terre au four:

300-400 g de petites pommes de terre, soigneusement

lavées et coupées en deux

1/2 cc de sel

1 cc de graines d'aneth

2 cs de crème à rôtir

salade:

1/2 concombre, env. 200 g, coupé en tranches

8-10 tomates cerises, coupées en quatre

200 g de cottage cheese nature

sauce:

1-2 cs de jus de citron

2-3 cs d'huile de colza

sel

poivre du moulin

quelques brins d'aneth finement hachés et d'autres entiers

pour la décoration



### Préparation

Préparation: env. 15 min

Cuisson: env. 25 min

1. Pommes de terre: mélanger tous les ingrédients, disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
2. Cuire les pommes de terre 20-25 min au milieu du four préchauffé à 230°C, rectifier l'assaisonnement.
3. Salade: dresser tous les ingrédients sur des assiettes.
4. Sauce: mélanger tous les ingrédients, assaisonner, verser en filet sur la salade.
5. Servir avec les pommes de terre.

## Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 472 kcal; protéines: 17 g; lipides: 30 g; glucides: 34 g.