


## SALADE DE POMMES DE TERRE À L'OLIVE



### INGRÉDIENTS

10 

- 10 grosses pommes de terre
- 625 g de feta émiettée
- 200 ml de lait condensé
- 75 g de tapenade d'olives noires Kalamata Bresc
- 50 g de persil frais finement haché
- 25 g de Parrillada piri piri Bresc
- 25 g d'ail fraîchement haché Bresc
- 13 g de purée de piment Bresc
- 5 mini romaines
- 8 œufs
- 1 citron vert
- sel

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail espagnol  
fraîchement haché 450g



Bresc Parrillada Piri Piri  
450g



Bresc Purée de piments  
rouges 450g



Bresc Tapenade  
Kalamata d'olives noires  
1000g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre 30 minutes à feu moyen. Les égoutter et les laisser refroidir, puis les couper en rondelles de 12 à 13 millimètres. Mélanger la feta, le lait, la purée de piment, la parrillada piri piri et le jus de citron vert au mixeur pour obtenir une sauce homogène. Faire bouillir les œufs 7 minutes, les écaler et les couper en rondelles. Disposer les feuilles de laitue sur un plat, dresser les pommes de terre et les napper de sauce. Garnir avec les rondelles d'œuf, la tapenade d'olives et le persil.