

- 500 g de pommes de terre grenailles
- 20 cl d'huile de pépin de raisin
- 1 courgette
- 2 échalotes
- Ail
- 2 CàS de vinaigre de cidre
- 1 barquette de framboises
- 1 Chabichou du Poitou
- 1 botte de basilic
- Thym
- Sel, poivre

Porter à ébullition les pommes de terre avec leur peau dans une casserole d'eau froide salée, avec une gousse d'ail, et une branche de thym pendant environ 20 mn (en fonction de leur taille).

Sortir les pommes de terre et les arroser avec l'huile, le vinaigre, les échalotes coupées finement,

les courgettes taillées en tagliatelles, mélanger et laisser mariner le tout pendant 2 h à température ambiante sous un film alimentaire.

Au moment de servir, ajouter les framboises, le chabichou et une pointe de vinaigre ou citron.



L'Azure Rosé Bio

