 **Salade de pommes de terre**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La salade :
- 800 g de pommes de terre
- 2 tomates bien fermes et rouges
- Feuilles de salade
- Cœurs d'artichauts
- olives
- Ciboulette
- Copeaux de parmesan
- sel
La vinaigrette au parmesan :
- 2 càc de moutarde - 1 càs de vinaigre d'ananas - 85 g d'huile d'olive
- 60 g de parmesan râpé - sel & poivre du moulin**

**La vinaigrette au parmesan :**Mélanger dans un bol la moutarde et le vinaigre.
Verser l'huile pour obtenir une belle émulsion.Incorporer petit à petit  le parmesan râpé.
Rectifier l'assaisonnement.
**La salade de pommes de terre :**Lavez soigneusement les pommes de terre et les mettre dans une casserole d'eau froide salée.
Porter à ébullition et laisser frémir pendant environ 35 minutes, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'enfonce facilement dans la chair.
Plonger les pommes de terre dans de l'eau très froide pour stopper la cuisson et les éplucher.
Les couper en dés et les laisser refroidir.
Peler et épépiner les tomates et les couper en dés.Mélanger délicatement les pommes de terre avec la vinaigrette.Garnir les assiettes de salade. Déposer au centre les pommes de terre.
Garnir avec les cœurs d'artichauts, les dés de tomate et les olives.
Parsemer de ciboulette ciselée et de copeaux de parmesan.
Terminer par un peu de poivre du moulin.