Salade de pommes de terre, chou frisé, feta et noix

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes de pommes de terre
sel
huile d'olive
chou frisé (quelques feuilles)
1 paquet de feta (émiettée)
1 poignée d'un mélange de fruits à coque (grossièrement hachées)
jus de citron

Méthode de préparation

1. **Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les. Laissez les pommes de terre refroidir puis faites-les revenir dans l'huile d'olive.**
2. **Faites blanchir le chou frisé dans de l'eau salée puis égouttez-le. Une fois qu'il est bien égoutté, coupez le chou en morceaux. Ajoutez-les aux pommes de terre.**
3. **Terminez en ajoutant la feta émiettée et les noix.**
4. **Assaisonnez à votre goût avec le jus de citron, le poivre et le sel.**