

Plat principal
Piémontaise allégée 2

Difficulté : 

Coût : 

Temps de préparation : 10 min

Ingredients : Pour 4 personnes

- pomme de terre cuite, 350 g
- 2 tomates
- 2 oeufs durs
- 3 tranches de bacon
- mayonnaise allégée, 1 c. à soupe
- fromage blanc 0%, 1 p. de yahourt

Préparation :

- Couper tous les ingrédients en morceaux
- Mélanger la mayonnaise et le fromage blanc dans un bol
- Incorporer le mélange aux ingrédients
- Réserver au frais le temps de servir

Astuces :

- Pour la recette complète 17.5pp
- Pour 4 personnes : 4pp
- Pour 2 personnes : 8pp