**Insalata pantesca**

****

**Insalata pantesca** (salade de Pantelleria) (4 personnes)

400 g de pommes de terre

30 g de câpres

1 oignon rouge

Huile d’olive

Basilic origan

Poivre sel

300 g de tomates cerises

50 g d’olives vertes dénoyautées

20 g de vinaigre de vin blanc

Peler, laver et faire cuire les pommes de terre à l’eau dans de l’eau froide salée pendant environ 30 minutes. Vérifier la cuisson. Emincer l’oignon et couper les tomates cerise en deux. Verser dans un récipient l’oignon, les tomates, les olives et les câpres dessalées. Ajouter quelques feuilles de basilic et l’origan. Laisser refroidir les pommes de terre puis les couper en dés et les ajouter au reste des ingrédients. Assaisonner avec l’huile, le vinaigre, sel et poivre.