

# SALADE DE POMMES DE TERRE AUX LARDONS

Janvier 2011 (Actualisé en mai 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de pommes de terre à chair ferme (charlotte)
- ★ 2 oignons rouges
- ★ 200 g de lardons nature
- ★ 1 citron jaune
- ★ 4 cuillères à soupe de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 5 beaux cornichons au vinaigre
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- ★ 7 cuillères à soupe d'huile de colza
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- ★ 30 g de beurre
- ★ 4 brins de persil
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Casserole, Saladier, 2 bols

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 3,95 € (soit 0,99 € par personne)



## Recette :

Porter à ébullition une grande casserole d'eau avec le gros sel, y plonger les pommes de terre et les cuire 25 minutes à petits bouillons. Peler les oignons, les émincer finement. Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter oignons et lardons et laisser suer 5 minutes en remuant continuellement. Jeter la matière grasse. Égoutter les pommes de terre, les peler à chaud, les couper en rondelles, les placer dans un saladier et arroser avec le vin blanc. Ciseler finement le persil, extraire le jus de citron dans un bol.

Préparer une vinaigrette : dans un bol placer une pincée de sel, ajouter le vinaigre, une cuillère à soupe de jus de citron et bien mélanger pour dissoudre le sel, puis incorporer les deux moutardes, l'huile, le poivre et bien homogénéiser. Couper les cornichons en rondelles. Ajouter aux pommes de terre les oignons et les lardons, les cornichons et la vinaigrette, mélanger délicatement et conserver au frais. Parsemer de persil ciselé au moment de servir.

## Boisson :

Un Sauvignon de Bordeaux servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.