

SALADE MONTBÉLIARDE

Février 2007 (Mise à jour en mai 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 saucisses de Montbéliard
- ★ 800 g de pommes de terre à chair ferme
- ★ 100 g de lardons fumés
- ★ 2 petits oignons rouges
- ★ 100 g de comté
- ★ 20 g de beurre
- ★ 30 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 20 brins de ciboulette
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 2 cuillères à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à café de moutarde forte
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 Casseroles, Sauteuse, Poêle, Saladier, Bol

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 8,40 € (soit 2,10 € par personne)



Recette :

Peler les oignons, les couper en rondelles. Détailler le comté en dés de 1 cm de côté. Ciseler 20 brins de ciboulette finement. Dans une casserole porter à frémissement 20 cl d'eau, arrêter la cuisson, ajouter le fond de volaille et bien mélanger. Dans une sauteuse faire fondre le beurre, ajouter les saucisses, les faire dorer sur toutes les faces, mouiller avec 20 cl de vin blanc et le bouillon de volaille, ajouter un bouquet garni et cuire à feu doux 30 minutes à couvert. Porter une casserole d'eau à ébullition avec le gros sel, ajouter les pommes de terre avec la peau et cuire 20 minutes. Les égoutter, les éplucher à chaud, les couper en rondelles, les placer dans un saladier et arroser avec le vin blanc restant.

Faire une vinaigrette moutardée : dans un bol mettre sel et poivre, ajouter le vinaigre, bien mélanger pour dissoudre le sel, incorporer la moutarde, l'huile et bien homogénéiser. Faire suer les lardons à sec dans une poêle à feu doux pendant 3 minutes, les égoutter et les ajouter aux pommes de terre. Couper les saucisses en rondelles de 5 mm d'épaisseur, ajouter au saladier ainsi que les dés de comté, les rondelles d'oignons. Bien mélanger le tout. Arroser de vinaigrette et parsemer de ciboulette ciselée.

Boisson :

Un Entre-Deux-Mers. (*)

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