

# SALADE LIÉGEOISE

Juillet 2003 (Révisé en mai 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 500 g de pommes de terre à chair ferme (Charlotte)
- ★ 1 salade frisée
- ★ 300 g de haricots verts fins frais
- ★ 4 œufs
- ★ 200 g de lardons nature
- ★ 8 tomates cerise
- ★ Vinaigrette moutardée
- ★ 2 cuillères à café de gros sel gris de Guérande

Ustensiles : 3 casseroles, Poêle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,20 € (soit 1,30 € par personne)



## Recette :

Laver et essorer la salade. Faire cuire les pommes de terre avec la peau 20 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter et les laisser totalement refroidir. Équeuter les haricots verts et les cuire 20 minutes à l'eau bouillante salée, en les jetant poignée après poignée dès la reprise de l'ébullition (pour qu'ils restent bien verts), les rafraîchir dans l'eau froide, les égoutter. Faire cuire les œufs 10 minutes à l'eau bouillante, les rafraîchir. Laver les tomates, les essuyer et les couper en deux. Faire suer les lardons à sec et à feu doux dans une petite poêle, les égoutter sur du papier absorbant.

Ecaler les œufs durs, les couper en quatre, peler les pommes de terre et les couper en rondelles. Disposer dans chaque assiette quelques feuilles de salade, recouvrir avec un quart des aliments suivants : rondelles de pomme de terre, haricots verts, lardons, quartiers d'œuf dur; disposer autour les demis-tomates. Assaisonner avec la vinaigrette moutardée au moment de servir.

**i** La **salade liégeoise** qui est un grand classique en Belgique, ici déclinée froide comme entrée, se sert plutôt chaude en automne ou en hiver comme plat complet et accompagnée d'une salade frisée.

## Boisson :

Un Côtes du Rhône blanc. (\*)

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