

🔪 Difficulté : Moyenne ⏱ Temps de préparation : 15 minutes 🍳 Temps de cuisson : 20 min



SALADE TIÈDE POMMES DE TERRE, LARDONS ET ŒUF MOLLET

Cette salade tiède, simple et équilibrée, associe le fondant des pommes de terre, le croustillant des lardons et le moelleux de l'œuf mollet pour un plat complet et savoureux.

– **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

– **La Charcuterie** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.

LES INGRÉDIENTS



Pommes de terre grenaille
200grs



Sucrine
1



Echalote
1



Persil
1



Lardons fumés
50grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Œuf
1



Moutarde
1 cc



Vinaigre de vin
1 cs



huile d'olive
2 cs



sel et poivre
selon votre goût

L'ÉQUIPEMENT

1 casserole, 1 poêle,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pommes de terre (avec la peau si elles sont fines) dans une grande casserole d'eau salée pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez, laissez un peu refroidir puis coupez en rondelles ou en morceaux.

ÉTAPE 2

Dans une poêle à sec faites revenir les lardons doucement quelques minutes, puis augmentez légèrement le feu pour les faire dorer. Réservez.

ÉTAPE 3

Plongez l'œuf dans de l'eau frémissante pendant 6 minutes exactement, puis les passer sous l'eau froide.

ÉTAPE 4

Lavez la salade et l'effeuillez.

ÉTAPE 5

Préparez la vinaigrette : dans un bol, mélangez la moutarde, le vinaigre de vin, l'huile d'olive, du sel, du poivre, et l'échalote finement ciselée.

ÉTAPE 6

Dans un saladier ou directement dans les assiettes, mélangez les pommes de terre tièdes, les lardons, la salade et la vinaigrette. Ajouter les œufs mollets coupés en deux. Parsemez de persil avant de servir.