

Salade tiède de pommes de terre et fenouil

Pour 2 à 3 personnes

600g de pommes de terre

1 oignon blanc

1 fenouil

1 cuil à soupe de miel liquide

2 poignées de cerneaux de noix

3 tranches fines de jambon cru

1 cuil à café de graines de moutarde

3cuil à soupe de "[farz gwiniz du](#)"

Romarin frais

Fleur de sel

Emiettez le Farz gwiniz du et effilochez le jambon cru, faites les cuire dans une poêle à sec avec les noix et les graines de moutarde pendant quelques minutes, le temps que les noix et le Farz gwiniz du commencent à dorer. Réservez.

Epluchez et coupez les pommes de terre en petits dès puis faites-les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive, quand les pommes de terres sont cuites, réservez-les également.

Lavez et coupez le fenouil en petits morceaux, épluchez et coupez l'oignon en petits morceaux, faites les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive et a couvert pendant 5 minutes, ajoutez le miel et poursuivez la cuisson encore 4-5 minutes en remuant le tout pour que tout les morceaux soient confits.

Quand tout les éléments sont prêts, reverser-les tous dans la poêle, mélangez-les, ajoutez un peu de romarin frais et de fleur de sel. Servez tiède éventuellement accompagné de quelque feuilles de mâche.