



## Salade de pommes de terre aux lardons

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 9 spl ou 11 pp par pers

- 800 gr de pomme de terre
- 2 œufs
- 3 tomates
- 2 oignons (pas mis)
- 150 gr de lardons allumettes
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 150 ml de vinaigre melfor
- 2 cs d'huile de tournesol (pas mis, remplacés par 1 cs d'eau)
- 1 cs de moutarde
- Persil
- Sel, poivre

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur, les peler et les couper en rondelles. Faire cuire les œufs durs, 4 min en cuisson rapide au Cookeo pour moi. Les écailler et les couper en quartiers.

Une fois les pommes de terre et les œufs refroidis les mettre dans un saladier et rajouter les tomates coupées en rondelles.

Faire revenir les lardons dans une petite poêle les égoutter et les étaler sur une feuille de papier absorbant pour retirer le maximum de graisse.

Verser dans le saladier, mélanger le tout.

Faire la vinaigrette en mélangeant la crème liquide, le vinaigre de miel (type melfor), l'eau et la moutarde. Saler (légèrement), poivrer et rajouter du persil. Mélanger le tout et verser dans le saladier. Mélanger la salade et la mettre au frais jusqu'au repas.