

LA SALADE DE POMMES DE TERRE & BROCOLI

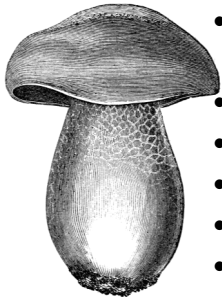
Pour 4 personnes

Préparation: 20min

Temps de cuisson: 15min

INGREDIENTS

- Environ 500g de brocoli
- 800g de pommes de terre à chair ferme type Charlotte
- 200g de lardons fumés
- 1 échalote
- huile
- Vinaigre de vin vieux
- moutarde
- Sel, poivre



MATERIEL NECESSAIRE

- 1 saladier
- 1 passoire
- 1 casserole



1. Pelez et coupez les pommes de terre en cubes. Faites les cuire à la vapeur.
2. Pendant ce temps: dans un saladier, préparez une généreuse vinaigrette à la moutarde. Pelez et émincez l'échalote et ajoutez-la à la vinaigrette.
3. Faites revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse. Pendant ce temps, détaillez le brocoli en petits bouquets et ajoutez-le au saladier. Mélangez-le à la vinaigrette afin de le cuire un peu.
4. Égouttez les lardons cuits et ajoutez-les à la salade.
5. Refroidir les pommes de terre à l'au froide, égouttez-les et ajoutez-les au saladier. Mélangez.
6. Servir tiède ou froid, selon votre goût.

NOTRE SUGGESTION: cuire les pommes de terre à l'avance pour gagner du temps. Déjà bien refroidies, elles ne s'émietteront pas quand vous les mélangerez dans le saladier.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.