



Salade au lard

04/06/2013 à 12h05

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 barquettes de 100g de lardons fumés
- 1 belle batavia
- 8 pommes de terre moyennes
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- Un peu de poivre (environ 4 pincées)

Préparation :

- Lavez les pommes de terre et faites-les cuire avec la peau dans de l'eau chaude bouillante entre 20 et 30 minutes ;
- Faites rissoler les lardons dans une sauteuse ;
- Lavez et épluchez la batavia, gardez toutes les feuilles, y compris les bien vertes ;
- Quand les lardons sont dorés, ajoutez les feuilles de batavia essorées dans la sauteuse et faites cuire entre 30 secondes et 1 minute (la salade doit être saisie mais doit garder une certaine fermeté) ;
- Enlevez la peau des pommes de terre cuites, coupez-les en grosses rondelles dans un saladier. Versez dessus le mélange lards-salade (avec le jus des lardons), le vinaigre et le poivre. Tournez et dégustez !

L'astuce du chef :

Inutile de saler, les lardons l'étant déjà. En revanche, vinaigrez bien le tout !