

Salade composée

Salade composée avec pomme de terre, lardons et sauce à la crème fraîche. Une recette idéale pour l'hiver.

Difficulté : Très facile

Préparation : 00h10

Cuisson : 00h30

Temps total : 00h40

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 kilo d'endives
- 1 oignon rouge
- 150 g. de lardons
- 2 gousses d'ail
- 4 pommes de terre
- 1 bouquet de persil frais
- 1 bouillon de boeuf
- 50 cl. de crème fraîche
- Vinaigre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Faites cuire les pommes de terre 30 minutes dans une grande casserole.
2. Dans une poêle, faire revenir les lardon et réserver.
3. Retirer l peau des pommes de terre puis les couper en petit dés.
4. Dans la poêle, ajouter un peu d'huile d'olive puis faites revenir les dés de pommes de terre. Emietter par dessus le carré de bouillon. Laisser dorer en remuant de temps en temps.
5. Faire la vinaigrette avec l'oignon rouge émincé finement, du sel, du poivre, du vinaigre, de l'huile d'olive et une pointe de moutarde. Ajouter ensuite la salade.
6. Dans une petite casserole, faites revenir l'ail émincé dans un peu d'huile. Ajouter ensuite la crème fraîche puis le persil haché finement.
7. Dresser les assiettes. Bon appétit.