



# Salade liégeoise

version été



4 personnes



30 minutes

## INGREDIENTS

- 400 g de haricots verts
- 1 kilo de pommes de terre Goldmarie
- 400 g de lard maigre salé
- 2 oignons rouges
- 1 gousse d'ail rose
- 15 feuilles de persil plat
- 60 ml de mayonnaise
- 60 ml de crème fraîche
- 1 cc de vinaigre
- sel, poivre

## ETAPES

1. Bien laver les pommes de terre et les cuire 20 minutes à l'eau salée avec leur peau.
2. Equeuter les haricots et les cuire 8 minutes maximum à l'eau salée. Egoutter et réserver.
3. Dans une poêle, faire revenir le lard coupé en fins bâtonnets et les oignons émincés. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les lardons deviennent dorés et légèrement croustillants.
4. Presser une gousse d'ail, et hacher finement le persil plat. Préparer la vinaigrette: dans un bol, mélanger 1/2 cuillère à café de sel, la crème fraîche et la mayonnaise. Ajouter la gousse d'ail pressée, le persil haché, le vinaigre et quelques tours de moulin de poivre noir.
5. Egoutter les pommes de terre, et les laisser tiédir ou refroidir complètement (cette salade se mange tiède ou froide, selon vos goûts).
6. Dans un grand saladier, mélanger les pommes de terre, les haricots verts, les oignons et les lardons dorés avec la vinaigrette à l'ail et au persil. Décorer de quelques feuilles de persil et de rondelles d'oignon cru. Bon appétit !