



La Salade au Lard

Recette proposée par

Mr CHARLIER Franck

Charcutier - Traiteur

La salade au lard: d'un bout à l'autre des Ardennes, on ne la cuisine pas de la même manière, mais partout on s'en régale!

30 min de préparation

25 minutes de cuisson

A servir accompagné de :

Côtelettes de porc

De la petite saucisse

&&&

Choix du vin

Champagne

(A consommer avec modération).

Pour 4 personnes:

- 2 saladiers de pissenlit
- 12 pommes de terre
- 4 tranches de lard gras
- 8 tranches de lard maigre (fumé ou non)
- 1 oignon, 5 échalotes, huile, vinaigre, sel, poivre,

Pas à Pas :

Nettoyer les pissenlits à l'eau vinaigrée. Faire cuire les pommes de terre épluchées à l'eau salée. Une fois cuites, les égoutter et les tenir au chaud sur la plaque de cuisson. Découper finement les échalotes et l'oignon. Découper les tranches de lard en lardons. Les faire revenir avec les échalotes et l'oignon. Y ajouter un peu de vinaigre. Incorporer les pommes de terre et les pissenlits. Faites chauffer très fort.

Astuces : Avant de servir, vous pourrez ajouter un peu de vinaigre. Les pissenlits ne se trouvant pas facilement sur les étalages des marchés, vous pouvez remplacer ceux-ci par la scarole. **Pour les amateurs de cueillette**, vous pouvez bien entendu consommer ceux que vous aurez ramassé dans les champs. Attention cependant à ne conserver que les petits, les plus gros étant trop durs.

A noter que certains font cuire la salade comme présenté ici, d'autres versent sur la salade crue les lardons avec la graisse et les pommes de terre avant de remuer.

Plus vous la réchaufferez, meilleure elle sera.

Découvrez d'autres recettes dans les fascicules 2004 et 2005 (10€ - Rsgts : 03.24.40.19.59 ou 03.24.40.14.32)