



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Salade de pommes de terre alsacienne .



Ingrédients :

- 1 c.à.s de moutarde
- 100 g de lardons naturels
- 2 c.à.s de vinaigre d'estragon
- 4 c.à.s d'huile d'olives
- 5 oignons sauciers
- 600 g de pommes de terre Charlotte
- Sel, poivre gris

- Mettre les pommes de terre dans de l'eau froide salée. Porter à ébullition pendant 35 minutes
- Éplucher et émincer les oignons. Faire dorer les oignons avec les lardons dans une poêle huilée
- Couper les pommes de terres en rondelles
- Rajouter les rondelles de pommes de terres dans la poêle
- Dans un bol mélanger la moutarde, le vinaigre et l'huile. Rajouter le sel et le poivre
- Agrémenter les pommes de terres de cette sauce