



Salade paysanne aux pommes de terre et bacon



Ingrédients (pour 4 personnes) :

8 petites tranches de bacon
4 oignons de taille moyenne
6 pommes de terre de taille moyenne
2 cs d'huile d'olive
qqes brins de ciboulette (facultatif en hiver)
2 1/2 cs de mayonnaise
1 cc de moutarde
1 1/2 cs de crème fraîche
1 cs de jus de citron
sel et poivre

Emincez finement les oignons, faites les cuire dans une sauteuse à feu moyen avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils se colorent (entre 20 et 30 min).

Coupez les pommes de terre en morceaux de taille égale et faites les cuire 10 min dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les et laissez refroidir, vous pouvez éventuellement les éplucher si vous n'aimez pas la peau comme moi. L'idéal (si vous le pouvez) est de choisir des petites pommes de terre que vous n'aurez pas besoin de couper en morceaux, lors de la cuisson, les vitamines contenues dans la peau vont migrer dans leur chair, vous pourrez les éplucher sans rien en perdre. Faites griller le bacon à sec dans une poêle antiadhésive, laissez refroidir et coupez-le en lamelles.

Dans un saladier, mélangez les pommes de terre, la ciboulette ciselée, le bacon et les oignons. Préparez la sauce en mélangeant dans un bol, la mayonnaise, la crème, la moutarde et le jus de citron, salez (peu, très pu ou pas du tout) et poivrez. Mélangez la sauce à la salade et servez.