

# Salade Lyonnaise

Pour 6 personnes

## Ingrédients :

- 1 saucisson à cuire
- 1kg de pommes de terre
- 200g de lardons
- 2 cuillères à café de moutarde
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 1 verre de vin blanc
- bouquet garni
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 pincée de sel
- 1 échalote pelée et émincée

1. Faire bouillir une casserole d'eau avec le verre de vin blanc et le bouquet garni puis faire pocher le saucisson 20min et l'égoutter (garder l'eau de cuisson).
2. Eplucher et couper les pommes de terre en rondelles.
3. Dans la même casserole d'eau, faire cuire les pommes de terre pendant une quinzaine de minutes.
4. Egoutter les pommes de terre puis les transvaser dans un saladier.
5. Enlever la peau du saucisson et le couper en dés puis les faire rissoler avec les lardons dans une poêle sans ajouter de matières grasses et ajouter aux pommes de terre.
6. Dans un bol, préparer la sauce avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, le sel, l'échalote, le persil et la ciboulette.
7. Ajouter à la salade et bien mélanger. Servir tiède.

