

Salade de pommes de terre au concombre et aux lardons



Recette et photo par Les Minettes

Portions : 6 (en accompagnement)

Mode de cuisson : chaudron et casserole

Temps de préparation : environ 30 minutes

Temps de cuisson : environ 15 minutes

Temps d'attente : 6 heures

Ingrédients

Pommes de terre

2 lb (1 kg) pommes de terre grelots ou nouvelles (blanches ou rouges)

¼ tasse (60 ml) sel

3 feuilles de laurier

Vinaigrette

2 échalotes, émincées

1 gousse d'ail, pressée

½ tasse (125 ml) eau

¼ tasse (60 ml) vinaigre de cidre

2 c. à soupe (30 ml) sirop d'érable

⅓ tasse (80 ml) huile végétale

2 c. à thé (10 ml) sel

Garniture

1 concombre anglais, épépiné et émincé

¼ tasse (60 ml) aneth frais, haché

2 c. à soupe (30 ml) estragon frais, haché

Poivre du moulin (au goût)

1 lb (454 g) lardons en dés, rissolés et égouttés (conserver le gras de la poêle pour la vinaigrette)

Préparation

Pommes de terre

1. Bien laver les pommes de terre. Dans une marmite d'eau salée, cuire les pommes de terre (sans les éplucher, voir note) avec le laurier de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Laisser tiédir et trancher en rondelles d'environ 2/3 cm (¼ pouce) d'épaisseur.

Vinaigrette et garniture

1. Dans une petite casserole, mélanger les ingrédients de la vinaigrette et ajouter le gras des lardons. Porter à ébullition, laisser bouillir 1 minute et retirer du feu.
2. Dans un bol, mélanger délicatement les pommes de terre, le concombre, les herbes et la vinaigrette chaude. Ajouter quelques tours de poivre du moulin et mélanger délicatement.
3. Réfrigérer pendant au moins 6 heures, en prenant soin de mélanger 2 ou 3 fois. Ajouter les lardons croustillants avant de servir.

Se conserve 3 ou 4 jours au frigo.

Quelques petites notes...

Les pommes de terre sont douillettes : elles n'aiment pas l'eau bouillante et préfèrent mijoter. Porter donc l'eau à ébullition, puis baissez aussitôt le feu à doux-moyen.

Lorsque vous faites cuire les pommes de terre, conservez toujours la pelure, car leur peau est très mince. Épluchez-les (si désiré) seulement après la cuisson. Elles seront beaucoup plus goûteuses!

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2019/04/salade-de-pommes-de-terre-au-concombre-et-aux-lardons/>