

Salade de brocolis et pommes de terre

Préparation : 20 mn

Cuisson : 0 mn

Repos : 0 mn

Temps total : 20 mn

Pour 4 personnes :

un bouquet de brocoli (environ 500 g)

800 g de pommes de terre

200 g de lardons

1 échalote

sel, poivre

moutarde

huile

vinaigre

* Préparation

- 1 Peler et couper les pommes de terre en cubes. Les cuire à la vapeur.
- 2 Pendant ce temps : dans un saladier, préparer une généreuse vinaigrette à la moutarde. Peler et émincer l'échalote l'ajouter à la vinaigrette.
- 3 Faire revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse. Pendant ce temps, détailler le brocoli en petit bouquets, l'ajouter dans le saladier. Mélanger de suite.
- 4 Ajouter les lardons dorés sans le gras sué à la cuisson.
- 5 Refroidir les pommes de terre à l'eau froide et les ajouter dans le saladier et mélanger.