



Salade paysanne



4 personnes



40 min préparation

INGREDIENTS

250g de mâche

500g de pommes de terre fermes

1 botte d'oignons ciboule

1 branche de céleri sans les feuilles

4 œufs durs tranchés

100 g de lardons

2 cc de moutarde à l'ancienne

12 cl de mayonnaise

12 cl de crème fraîche

1 cs de vinaigre

sel, poivre

ETAPES

1. Placer les oeufs dans une petite casserole, recouvrir d'eau froide et compter 10 minutes de cuisson quand l'eau bout. Faire refroidir les oeufs dans de l'eau froide.
2. Bien nettoyer les pommes de terre, les faire cuire à l'eau bouillante 20 minutes, les égoutter et les couper en tranches épaisses.
3. Faire revenir les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4. Préparer la vinaigrette: dans un bol, mélanger la moutarde à l'ancienne, la mayonnaise, la crème et le vinaigre. Saler et poivrer. Ajouter ensuite la branche de céleri finement hachée, et une tige d'oignon ciboule émincée.
5. Laver la mâche et l'essorer.
6. Sur chaque assiette, répartir la mâche, puis déposer au centre quelques rondelles de pommes de terre tièdes, les lardons. Entourer de quelques tranches d'oeuf dur, puis arroser généreusement de vinaigrette.