



Salade relevée au lard et roquette



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de pommes de terre (à chair ferme)

sel

250 grammes de lard salé

1 paquet roquette

1 oignon rouge (émincé)

1 cuillère à soupe de baies de poivre rose

1 tiret d'huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et laissez-les refroidir.
- 2.** Coupez le lard en lamelles et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Laissez égoutter sur du papier absorbant.
- 3.** Mélangez les pommes de terre avec le lard, la roquette, l'oignon rouge émincé, les baies de poivre rose et l'huile d'olive.