



Salade picarde au lard

Préparation/Cuisson 1h00

- Ingrédients :
- 300 g de pissenlits,
 - 300 g de petites pommes de terre,
 - 150 g de lardons salés,
 - 80 g d'oignons,
 - 15 cl de vinaigre,
 - sel,
 - poivre,

Trier et laver soigneusement les pissenlits et les sécher.

Faire cuire avec leur pelure les pommes de terre. Les éplucher et les mélanger dans un saladier avec les pissenlits et les oignons hachés finement.

Mettre à griller les lardons dans une poêle, les laisser fondre un peu puis les verser avec leur graisse dans le saladier.

Saler, poivrer et arroser de vinaigre. Mélanger encore et servir tiède.