



Les plats principaux

Salade liégeoise

Pour 4 personnes.

Ingrédients

6 pommes de terre (à chair ferme)
120 grammes de choux de Bruxelles
2 cuillères à soupe de persil (haché)
1 jeune oignon
2 cornichons
4 lard fumé
4 œufs
huile d'olive
poivre
sel

Pour le dressing

100 grammes de crème aigre
50 grammes de mayonnaise
20 grammes de moutarde
1/2 citron vert (le jus)
1 curry en poudre (pointe)

Méthode de préparation

Taillez les pommes de terre en petits dés et cuisez-les al dente. Ensuite, laissez-les refroidir. Coupez les choux de Bruxelles finement et cuisez-les al dente dans l'eau salée. Puis plongez-les immédiatement dans l'eau glacée.

Mélangez la mayonnaise avec la crème aigre, la moutarde, le curry en poudre et le jus d'un demi-citron vert jusqu'à obtention d'une masse homogène. Émincez finement l'oignon et ajoutez-le au mélange de pommes de terre et de choux de Bruxelles. Taillez également les cornichons en dés et incorporez-les.

Versez un peu de dressing dans les légumes, assaisonnez généreusement et ajoutez un peu de persil.

Placez les tranches de lard entre des feuilles de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Déposez une autre plaque de cuisson par-dessus et cuisez de 10 à 12 minutes au four à 170°C jusqu'à ce que tout soit bien doré.

Cuisez les oeufs au plat et découpez-les à l'emporte-pièce. Décorez avec quelques feuilles de choux de Bruxelles préalablement blanchies dans l'eau bouillante salée pendant 30 secondes et puis plongées directement dans l'eau glacée. Assaisonnez avec du sel, du poivre et un peu d'huile d'olive.

Astuce:

Des choux de Bruxelles crus, cela semble bizarre. Mais quand ils ne sont pas cuits, ils sont délicieusement croquants et savoureux.

Ustensiles de cuisine

Four

