



Les plats principaux

Salade liégeoise à l'authentique

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de haricots verts (sans les extrémités)
400 grammes de pommes de terre (avec l'épluchure)
2 échalotes (finement ciselées)
200 grammes de lardons fumés
1 cuillère à soupe moutarde au grain
1 cuillère à café de vinaigre à l'estragon
2 œufs (cuits durs)
1 cuillère à soupe huile de maïs
persil (haché fin)
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les pommes de terre en deux dans la longueur et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée.

Cuisez les haricots à point durant 5 minutes, égouttez-les puis déposez-les dans l'eau froide pour garder leur couleur.

Cuisez les lamelles de lard et les échalotes dans une poêle avec un peu de beurre jusqu'à ce que le lard soit croustillant.

Mélangez la moutarde en grains, le vinaigre d'estragon et l'huile de maïs en une vinaigrette homogène que vous salez et poivrez.

Mélangez ensemble tous les ingrédients avec la vinaigrette.

Écalez les oeufs et coupez-les en quartiers. Dressez les morceaux d'oeuf sur la salade et décorez avec le persil coupé frais.

