

Salade de pommes de terre et bacon

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 25 min

Ingédients pour 4 personnes :

- ✓ 700 g de pommes de terre grelots rouges
 - ✓ 15 tranches de bacon

Pour la vinaigrette

- 1 gousse d'ail
- ✓ 6 cuil à soupe de vinaigre (de votre choix)
 - ✓ 3 cuil à soupe d'huile d'olive
 - ✓ 1 cuil à café de moutarde
 - ✓ Sel

Préparation : *Recettes de Caline*

Dans une grande casserole, déposez les pommes de terre et couvrir d'eau froide.
Saler, puis porter à ébullition.

Laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient cuites, aidez vous d'un couteau pour voir la cuisson.

Une fois les pommes de terre cuites, épluchez-les (ATTENTION ! c'est chaud) et coupez-les en rondelles d'1 cm d'épaisseur (ou en cubes) et placez-les dans un saladier.

Coupez le bacon en fines lamelles et ajoutez-les au pommes de terre

Dans un bol, préparez la vinaigrette avec l'ail, la moutarde, le sel, le poivre, le vinaigre et l'huile d'olive, bien mélanger le tout et versez-la dans le saladier et mélanger le tout

Placez au frais jusqu'au moment de passer à table

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!