

Salade de pommes de terre nouvelles, bacon et pois mange-tout



POUR : 4 personnes
PRÉPARATION : 20 min
CUISSON : 25 min

400 g de pommes de terre nouvelles lavées et coupées en quatre
200 g de pois mange-tout
100 g de petits pois frais
2 cc d'huile d'olive
100 g de bacon non fumé découpé en lamelles
200 g de mélange de salades
150 g de tomates cerise coupées en deux

Pour la vinaigrette :

2 cc de cidre de vinaigre
1 CS d'huile d'olive
2 cc de moutarde à l'ancienne
1 gousse d'ail écrasée

1 Faites bouillir les pommes de terre pendant 15 minutes, en ajoutant les mange-tout et les petits pois 2 minutes avant la fin

de la cuisson. Égouttez bien. Pour la vinaigrette, mélangez le cidre de vinaigre, l'huile, la moutarde et l'ail. Assaisonnez et réservez.

2 Pendant ce temps, faites chauffer la cuillerée à soupe d'huile dans une poêle à feu moyen. Ajoutez les morceaux de bacon et faites-les revenir en remuant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

3 Placez les pommes de terre chaudes, les haricots, les petits pois et le bacon dans un grand saladier avec les feuilles de salade et les tomates. Versez la vinaigrette et mélangez bien. Partagez entre 4 assiettes et servez.