

# Salade aux pommes de terre et bacon

stop  
Bon  
←

**5** par personne ➔ 15 minutes  
de préparation ➔ 15 minutes  
de cuisson ➔ Pour 4 personnes

400 g de pommes de terre rattes lavées,  
essuyées et coupées en quartiers

200 g de haricots plats équeutés et  
coupés en tronçons

100 g de petits pois frais

2 cc d'huile

100 g de bacon fumé coupé en  
morceaux

200 g de feuilles de salade mélangées

150 g de tomates-cerise coupées  
en 2

## Pour la vinaigrette :

2 cc de moutarde à l'ancienne

1 CS de vinaigre de cidre

1 CS d'huile d'olive

1 gousse d'ail hachée

1 cc de miel liquide

**1** Portez de l'eau à ébullition, ajoutez les pommes de terre et faites cuire pendant 12 minutes. Ajoutez les haricots et les petits pois et laissez cuire 3 minutes de plus. Égouttez bien. Pendant ce temps, préparez la sauce : mélangez la moutarde, le vinaigre de cidre, l'huile d'olive, l'ail et le miel. Salez, poivrez et réservez.

**2** Versez les 2 cuillerées à café d'huile dans une poêle antiadhésive et faites-la chauffer à feu moyen. Ajoutez le bacon et faites cuire 1 à 2 minutes, ou jusqu'à ce que le bacon soit bruni et croustillant, en remuant régulièrement.

**3** Dans un saladier, mettez les feuilles de salade et les tomates. Ajoutez les pommes de terre encore chaudes, les haricots, les petits pois et le bacon. Versez la vinaigrette par-dessus et mélangez. Répartissez la salade dans 4 assiettes et servez.