

Salade au lard

La vraie salade au lard ardennaise se fait avec des pissenlits.

Ingrédients :

- 2 pommes de terre (longues si possible) par personne
- 1 tranche de lard maigre
- 1 tranche de lard fumé par personne
- Echalotes
- Huile, vinaigre, sel, poivre

La vraie salade au lard ardennaise se fait avec des pissenlits. On peut cependant les remplacer par de la chicorée, scarole, romaine. Compter un volume 4 fois supérieur à celui d'une salade habituelle.

Préparation :

- Faire cuire les pommes de terre avec la pelure, éplucher et couper en rondelles.
- Eplucher, laver, égoutter la salade.
- Dans une poêle, faire fondre les "cretons" de lard.
- Dans une cocotte, mettre de l'huile dans le fond, ajouter salade, pommes de terre, échalote coupées, jeter les cretons chauds et la graisse fondue sur le tout.
- chauffer le vinaigre dans la poêle, verser dans la cocotte; bien remuer le tout - saler et poivrer un peu - vérifier l'assaisonnement.
- Servir chaud sans attendre.