



SALADE AUX LARDONS, NAVETS NOUVEAUX ET POMME DE TERREE

INGRÉDIENTS

- 1 salade verte
- 200gr de lardons
- 4 pommes de terre moyennes
- 6 navets nouveaux
- 100 gr de gruyère
- Vinaigrette

PRÉPARATION

Epluchez les pommes de terre et cuisez-les 20 minutes dans de l'eau salée.

Laver les feuilles de salade, égouttez-les soigneusement et disposez-les dans un saladier. Faites revenir les lardons à la poêle puis réservez-les

Lavez les navets, coupez-les en fines tranches et faites-les revenir à leur tour dans la même poêle.

Ajoutez-y les pommes de terre cuites que vous aurez au préalable épluchées et coupées en cubes ou en rondelles selon votre préférence.

Quand navets et pommes de terre ont bien rissolés, ajoutez-les à la salade ainsi que les lardons et le gruyère coupé en petits cubes.

Servez aussitôt accompagné de la vinaigrette.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 50MN