

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE



Compter de 4 à 8 pommes de terre grelot rouge par personne coupées en deux, cuites avec la pelure et refroidies.

1 à 2 tranches grillées et croustillantes de pancetta ou bacon par portion

1 oignon rouge tranché finement

2 à 6 c. à table de persil frais haché grossièrement

Incorporer tous les ingrédients dans un plat et mélanger en versant au goût la vinaigrette ci- dessous.

VINAIGRETTE AU VIN ROUGE

4 c. à table de vinaigre de vin rouge

7 c. à table d'huile d'olive

2 gousses d'ail hachées finement

½ c. à thé de moutarde de Dijon

1 c. à thé de sucre

Sel & poivre au goût

Mélanger tous les ingrédients ensemble et bien agiter au moment de servir pour une vinaigrette homogène.

Cette vinaigrette sera un passe-partout pour vos salades. Concernant les pommes de terre, vous pouvez aussi utiliser les pommes de terre parisiennes ou une autre variété coupée en dés.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM