

# **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://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](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)