

SALADE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE

FACILE	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson 15 minutes
4 personnes	1 saladier, 1 poêle et 1 cocotte minute

Ingrédients :

1 brocoli (environ 500 gr)
800 gr de pommes de terre
200 gr de lardons
1 échalote
Sel, poivre
Moutarde
Huile d'olive et de colza
Vinaigre

Préparation :

- 1 - Peler et couper les pommes de terre en cubes et les cuire à la vapeur 10 minutes
- 2 - Pendant ce temps dans un saladier préparer une vinaigrette avec de l'huile d'olive de l'huile de colza, du vinaigre, de la moutarde, du sel et du poivre
- 3 - Peler et émincer l'échalote et l'ajouter à la vinaigrette
- 4 - Faire revenir les lardons dans une poêle
- 5 - Détailler le brocoli en petit bouquet et le mettre dans le saladier et mélanger
- 6 - Egoutter et ajouter les lardons
- 7 - Ajouter les pommes de terre refroidies, mélanger et laisser reposer avant de servir