

Salade liégeoise au Herve



20 min



20 min



4 personnes

Ingredients

- 200 g de fromage de Herve A.O.P. doux
- 800 g de petites pommes de terre à chair ferme
- 400 g de haricots verts
- 200 g de tomates cerises
- 400 g de lardons fumés
- 2 oignons
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 5 c à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c à soupe de persil haché
- Sel et poivre

Préparation

- > Faites cuire les pommes de terre en chemise et les haricots verts selon la méthode de votre choix (vapeur, eau bouillante ou micro-ondes), en veillant à les garder tous deux encore un peu fermes.
- > Coupez le Herve en petites tranches.
- > Faites rissoler les lardons et les oignons hachés dans une grande sauteuse ou un wok contenant l'huile. Quand ils sont bien dorés, ajoutez les tomates cerises, les pommes de terre coupées en deux et les haricots verts; faites revenir le tout 2 min à bon feu. Salez très légèrement et poivrez.
- > Répartissez la salade sur les assiettes et déposez aussitôt les tranchettes de Herve par-dessus.
- > Ajoutez le vinaigre dans la sauteuse et faites réduire un instant à feu vif. Versez sur la salade, saupoudrez de persil et servez sans attendre, en présentant le flacon de vinaigre à part.

Astuce

Vous pouvez aussi servir cette délicieuse salade avec quelques feuilles de laitue ou avec des cœurs de laitue romaine coupés en 4.



Visionnez
nos vidéos

