

Salade liégeoise

Les ingrédients

- 300g de Allumettes de lardons HERTA®
- 500g de pommes de terre
- 400g de haricots princesse
- 300g de tomates cerises
- 4 œufs
- 4 càs. de sauce tartare

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C. Lavez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux. Disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et arrosez-les d'huile d'olive, assaisonnez-les de sel et de poivre. Mettez au four pendant 30-35 minutes jusqu'à ce que les morceaux de pommes de terre soient croustillants.
- Pendant ce temps, portez une casserole d'eau salée à ébullition. Retirez les extrémités des haricots princesse et ajoutez-les à l'eau bouillante. Faites cuire pendant 4 minutes, puis ajoutez délicatement les œufs entiers dans leur coquille. Laissez-les cuire ensemble pendant 4 minutes supplémentaires. Egouttez les deux et laissez refroidir sous l'eau froide.
- Coupez les tomates cerises en deux et répartissez-les dans 4 assiettes.
- Chauffez une poêle et faites-y frire les **Allumettes de lardons HERTA®** jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retirez la coquille des œufs et coupez-les en deux. Disposez-les sur les assiettes.
- Retirez les pommes de terre du four et répartissez-les dans les assiettes avec les haricots princesse et les lardons. Ajoutez la sauce tartare et assaisonnez de sel et de poivre.
- Conseil: remplacez la sauce tartare par une vinaigrette au miel et à la moutarde.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Salade**

Personnes: **4**