Salade de pomme de terre, haricots et lardons

Les ingrédients

- 200g d’Allumettes de lardons HERTA
- 500g de pommes de terre grenailles
- 400g de haricots princesses
- 1 botte de radis
- 1 laitue
- 8 càs. de yaourt grec
- Huile d’olive, Thym

Préparation:

- Coupez les pommes de terre grenailles en deux et faites-les cuire pendant 8 minutes dans une casserole remplie d’eau. Équeutez les haricots, ajoutez-les aux pommes grenailles et continuez la cuisson pendant 6 à 7 minutes. Égouttez le tout et rincez sous l’eau froide.
- Faites cuire les Allumettes de lardons HERTA dans une poêle.
- Préparez entre-temps l’assaisonnement : Mélangez le yaourt grec avec quelques feuilles de thym et 1 cuillère à soupe de jus de cuisson des lardons. Salez et poivrez.
- Mélangez le tout dans un grand bol. Déchirez la laitue et coupez les radis en petits morceaux et ajoutez-les à votre salade.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**