

SALADE DE POMMES DE TERRE ET DE CHAMPIGNONS À L'HUILE DE TRUFFLE



- 1 litre (4 tasses) de pommes de terre grelots de couleurs variées
- 2 tranches de bacon, coupées en lardons
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 350 g (3/4 lb) de champignons variés (champignons blancs, pleurotes), coupés en quartiers
- 1 c. à thé d'huile de truffe (facultatif)
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de ciboulette fraîche ciselée
- Sel et poivre

-Dans une grande casserole d'eau salée, cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter. Laisser tiédir et couper en quartiers. Réserver.

-Dans une grande poêle, dorer le bacon dans l'huile d'olive. Ajouter les champignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter de l'huile au besoin. Saler et poivrer.

-Dans un grand bol, mélanger les pommes de terre, les champignons, l'huile de truffe et le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement. Bien mélanger et laisser reposer environ 15 minutes avant de servir. Parsemer de ciboulette.

-Servir la salade à la température ambiante.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Ricardo)