

## Salade liégeoise



Plat **Facile**

**Pour :** 4 personnes

**Préparation :** 30 mn

**Cuisson :** 40 mn

*Comme il faisait plus frais aujourd'hui, j'ai préparé un plat bien de chez nous... pas très light mais tellement bon...*

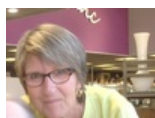
### Ingrédients

- 600 g d'haricots verts du jardin
- 600 g de pommes de terre fermes
- 2 échalotes
- 2 oignons verts
- 5 tranches de lard fumé
- 5 cs de vinaigre à l'échalote - ou vinaigre de vin
- 15 cl de crème liquide
- sel
- poivre du moulin
- persil

### Préparation

- 1 Epluchez les pommes de terre et nettoyez les haricots. Faites-les cuire séparément dans de l'eau bouillante salée. Les haricots doivent rester fermes. Après cuisson, égouttez-les et remettez-les ensemble dans la casserole.
- 2 Coupez le lard en morceaux, faites-le dorer dans une poêle à feu vif et laissez fondre doucement.
- 3 Ajoutez les échalotes et déglacez avec le vinaigre.
- 4 Versez sur les légumes, poivrez, ajoutez la crème et un peu de persil. Servez bien chaud.

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires  
[.merci//simplémentgigi.](https://www.simplémentgigi.com)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

