

Salade de pommes de terre aux oignons rouges et au lard



La plus ancienne recette de salade de pommes de terre remonterait à l'an 1633. À l'époque déjà, on utilisait des pommes de terre à chair ferme, car elles s'effritent moins lorsqu'on mélange les ingrédients. De plus, leur consistance est généralement plus adaptée que celle des pommes de terre à chair farineuse.

Ce mets convient d'ailleurs merveilleusement bien pour accompagner les grillades.

Vous cherchez peut-être encore d'autres recettes à base de pommes de terre? Et pourquoi pas [un gâteau aux pommes de terre et au halloumi](#), [une frittata au salami](#) ou [des pommes de terre à la suédoise](#)?

[un gâteau aux pommes](#)

Astuce: selon les préférences, on peut adapter les quantités de vinaigre et d'épices à son propre goût.

- 1 kg de pommes de terre fermes à la cuisson
- 90 g de lard, en petits cubes
- 4 cs d'huile de colza
- 1 gros oignon rouge, en fines lamelles
- 250 ml de bouillon de légumes
- 6 cs de vinaigre de pommes
- 1 cc de sucre
- 1 cc de sel
- un peu de poivre noir
- 3 comichons, coupé en dés
- 1 petite poignée de ciboulette fraîche, finement hachée

1. Cuisez les pommes de terre avec la peau dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient cuites, mais pas trop molles (selon la taille, environ 30 minutes), puis pelez-les et coupez-les en tranches encore tièdes.
2. Pendant la cuisson des pommes de terre, faites rissoler les lardons dans une poêle sans matière grasse supplémentaire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Réservez.
3. Chauffez l'huile de colza dans une petite casserole, puis blondissez-y les oignons. Mouillez avec le bouillon de légumes. Retirez la casserole du feu, ajoutez le vinaigre de pommes et le sucre.
4. Mélangez les pommes de terre avec ce jus et rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Ajoutez les comichons et laissez reposer pendant 30 minutes.
5. Juste avant de servir, incorporez la ciboulette fraîche.

Temps de préparation: environ 1 heure et 15 minutes (y compris cuisson et temps de repos)



Jean-René Germanier Gally Assemblage Rouge AOC Valais

Robe rubis foncé aux reflets violacés. Nez très élégant de cerises noires et de prune, avec de subtiles notes florales. Bouche pleine et élégante aux tanins fins. Finale complexe.

[Voir dans le weinshop](#)