

Salade de Haricots-Pommes de Terre aux Lardons et Vinaigre de Framboise Crémé

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- HARICOTS PRINCESSES	500g
- POMME(S) DE TERRE	10 (grenailles)
- LARDONS	200g fumés
- HUILE D'OLIVE	
- VINAIGRE DE FRAMBOISE	4 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- OIGNON(S)	1 petit
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Equeutez les haricots puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Dans une poêle, faites rissoler l'oignon émincé avec les lardons. Lorsqu'ils sont dorés, arrosez de vinaigre de framboise en décollant les sucs de cuisson. Ajoutez enfin la crème et faites bouillir pour épaissir quelque peu. Salez (pas trop) et poivrez.
- Répartissez les princesses dans une assiette creuse et déposez ensuite par-dessus les pommes de terre. Nappez le tout avec la sauce framboise-crème-lardons. Dégustez sans attendre.

