

# FICHE RECETTE → SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS MARINÉS, BACON FUMÉ À L'ÉRABLE ET YOGOURT ÉPICÉ



**Donne 4 portions**



Préparation 20 minutes | Cuisson 10 minutes

**Ingédients :**



## Salade

- 4 tasses (1 litre) de pommes de terre coupées en rondelle de 1 cm
- 100 g de bacon fumé à l'éryable émietté (ou pancetta rôtie, ou saucisson local en tranches)
- 3 c. à soupe (45 ml) de ciboulette finement ciselée
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil plat grossièrement haché
- $\frac{1}{4}$  tasse (60 ml) de coriandre grossièrement hachée
- $\frac{3}{4}$  tasse (180 ml) de céleri coupé en tronçons de  $\frac{1}{2}$  cm

- 1 tasse (250 ml) d'oignons marinés coupés en deux

- $\frac{1}{2}$  tasse (125 ml) de radis tranchés finement
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile
- Sel, poivre

## Yogourt épicé

- $\frac{1}{2}$  tasse (125 ml) de yogourt méditerranéen nature 10 % M.G.
- 2 c. à soupe (30 ml) de sauce Sriracha (ou toute autre sauce épicee)

**Méthode :**



1. Déposer les pommes de terre coupées dans une casserole remplie d'eau froide, porter à ébullition et cuire doucement jusqu'à tendreté. Égoutter et réserver au frigo.
2. Dans un bol, mélanger le yogourt et la sauce épicee et réserver au frigo.

3. Dans un grand bol, mélanger les pommes de terre, le bacon, les herbes, le céleri, les radis, les oignons marinés et l'huile. Assaisonner et réserver.
4. Déposer environ  $\frac{1}{4}$  de tasse de yogourt épicé dans une verrine, ajouter la salade et servir aussitôt.

## Lexique :



### Ciseler

Technique de coupe qui consiste à couper très finement un aliment. Elle diffère selon qu'elle est appliquée à un bulbe (oignon, échalote française...), à une herbe en forme de tige (ciboulette) ou à une feuille (laitue, épinard, basilic...). Ciseler les herbes aromatiques est le meilleur moyen d'en capturer le maximum de parfum sans le dénaturer.