

Salade liégeoise

www.jemangedoncjevis.be



Pour 4 personnes

- 700g de haricots verts
- Une grosse poignée de persil
- 4 gros oignons
- 200g de lardons fumés
- 15g d'huile d'olive
- 2 cuillers à soupe de vinaigre de vin ou de cidre.
- 500g de pommes de terre fermes
- 1000g d'eau avec une pincée de gros sel
- sel, poivre
- 3 dés de beurre

Equeuter les haricots verts, les laver et les placer dans le Varoma, peler les pommes de terre et les réserver dans le panier.

Laver le persil et le mixer dans le bol du Thermomix **5sec/vit7**. Réserver.

Peler les oignons, les couper en 2, et y ajouter 200g de lardons dans le bol du Thermomix. Mixer **3sec/vit5** ajouter l'huile et rissoler **8min/Varoma/vit1**. **Ajouter le vinaigre** et réserver au chaud.

Verser l'eau dans le bol et ajouter le sel, insérer le panier et le Varoma, cuire **30min/Varoma/vit1**.

A la sonnerie, rassembler le tout dans un grand plat, mélanger et ajouter 3 dés de beurre.

Bon appétit

N'hésitez pas à partager cet article et/ou le commenter si vous avez aimé.

C'est une recette que l'on peut évidemment réaliser sans le Thermomix !

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!