jardins du nord

Cultures & Jardiniers du Nord de la France et de la Belgique



Salade de petits pois & pommes de terre



Ingrédients : pour 4 personnes

- ⇒ 400gr de petits pois frais
- ⇒ 4 belles pommes de terre
- ⇒ Sel, poivre
- ⇒ Huile de tournesol
- ⇒ 1 c. à café de moutarde à l'ancienne
- ⇒ 200gr de lardons fumés
- ⇒ Menthe hachée + quelques feuilles pour la garniture (facultative)

Préparation :

- ⇒ Plongez les petits pois dans de l'eau bouillante salée et laissez cuire entre 15 et 20 min. Veillez à ce qu'ils restent croquant.
- ⇒ Egouttez-les et plongez-les directement dans un bassin rempli d'eau froide et de glaçons, afin qu'ils gardent leur belle couleur verte.
  Egouttez-les à nouveau.
- ⇒ Epluchez les pommes de terre. Cuisez-les entières à l'eau bouillante salée.
  Laissez-les refroidir puis détaillez-les en lamelles.
- ⇒ Mélangez-les aux petits pois. Salez et poivrez. Ajoutez la moutarde, un bon trait d'huile, parsemez de menthe hachée et mélangez le tout.
- ⇒ Garnissez de quelques feuilles de menthe et servez avec un poulet rôti, par exemple.
- ⇒ Pour nous, des lardons mélangés à la préparation.





Fiche : 2020 JDN jardins-du-nord.com

Pour donner votre appréciation sur le forum :