



La Salade au lard

On dit "salade", mais il s'agit d'un plat chaud, qui se mange généralement en hiver. Encore un plat du nord de la France, très économique, qui me vient de ma mère et qui s'apparente plutôt à une purée avec plein de bonnes choses dedans.

Traditionnellement, on utilise plutôt de la scarole, mais comme ce n'est pas toujours facile à trouver, le plus souvent, je prends des endives. Et j'adore cette recette. C'est un plat réconfortant qui a du goût, peu importe le degré de mixage.





Pour 2 personnes :



4 pommes de terre moyennes

1 scarole ou 4 endives

100 g de lardons fumés ou non (ajuster la quantité de sel en fonction)

Sel, poivre

Vinaigre de vin

Du lait

Du beurre

Un oeuf



Voir ma recette pour la purée p 70.



La Salade au lard

1. Faire cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante salée.
2. Nettoyer et couper la scarole ou les endives en morceaux et les faire revenir dans un peu de matière grasse. Réserver.
3. Faire revenir les lardons dans une poêle, et les disposer dans une assiette recouverte d'une couche de quelques feuilles de sopalin pour absorber le surplus de graisse.
4. Faire la purée de pommes de terre.
5. Ajouter la salade et les lardons, mélanger, saler, poivrer et ajouter un peu de vinaigre de vin. Goûter pour ajuster la quantité.



*Cuisiner,
c'est créer
quelque chose
de délicieux
pour
quelqu'un
d'autre.*



Ayumi Komura