

SALADE SAVOYARDE AU BEAUFORT

Pour 4 personnes

Ingrédients :

700g de pommes de terre à chair ferme
2 tranches de lard
100g de Beaufort
150g de fromage blanc en faisselle
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 bouquet de persil
2 brins de romarin
Sel et poivre

Préparation :

- ☞ Faites cuire les pommes de terre 20 minutes dans de l'eau additionnée de sel, pelez-les.
- ☞ Entre temps, coupez le lard en dés. Faites dorer dans une poêle sans ajouter de corps gras.
- ☞ Rincez, séchez puis ciselez le persil et le romarin. Pelez la gousse d'ail.
- ☞ Placez le fromage blanc dans un bol. Incorporez la moitié du persil, le romarin, l'ail pressé et 2 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez. Fouettez 30 secondes.
- ☞ Coupez les pommes de terre encore chaudes en tranches. Placez-les dans un saladier. Ajoutez le Beaufort découpé en fines lamelles, les lardons et le reste du persil. Salez et poivrez.
- ☞ Servez encore tiède et présentez la sauce à part. Vous pouvez également ajouter de la salade verte.

