

## Salade liégeoise

Par une froide journée d'hiver, rien de tel pour vous revigorer que cette délicieuse salade-repas facile, inratable, vite prête et servie tiède.

Et ce qui ne gâche rien : vous pouvez même la préparer à l'avance ; réchauffée, elle n'en sera que meilleure.

Comme toujours, un même plat se décline en des tas de variantes. Voici celle de ma famille.



- Ingrédients**
- 600 g de haricots verts
  - 600 g de pommes de terre
  - 300 g de lardons
  - 1 oignon
  - 2 CS de vinaigre
  - persil (gardez-en un peu pour décorer)
  - sel et poivre
  - éventuellement œufs durs

### Préparation

Cuisez les haricots verts (pas trop, ils doivent rester fermes) et les pommes de terre.

Pendant ce temps, rissolez les lardons dans une grande casserole.

Emincez l'oignon en petits morceaux, ajoutez-le aux lardons et faites-le doucement revenir dans la graisse des lardons (pas longtemps, il faut seulement ramollir l'oignon).

Faites fondre les sucs de cuisson des lardons et de l'oignon dans le vinaigre.

Dans la casserole, ajoutez les haricots verts et les pommes de terre coupées en gros morceaux. Attention à partir de ce moment, on ne cuit plus, on garde chaud.

Poivrez et ajoutez du persil haché. Bien mélangez.

Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement (un peu de sel, du poivre et / ou du vinaigre ?)

Saupoudrez du restant de persil haché et éventuellement de rondelles d'œufs durs.

C'est déjà prêt, ne laissez pas refroidir et régalez-vous !

### Variante moins grasse :

Il m'arrive de remplacer les lardons par des petits cubes de rôti de porc fumé, provenant de restes d'un autre repas. Ça va encore plus vite et c'est tout aussi bon. Miam !

### Tout aussi bon réchauffé !

Vous pouvez utiliser des restes de haricots ou de pommes de terre ou préparer le plat bien à l'avance car il est aussi délicieux réchauffé.

