



Temps préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Ingédients : 4 personnes

- 16 petites pommes de terre à chair ferme
- 100g de lardons allumettes
- 100g de roquefort
- pain complet pour réaliser des croûtons
- une douzaine de noix
- huile d'olive

## PREPARATION

- 1 – Découper en petits morceaux le pain complet. L'étaler sur une plaque à four. Passer au four Th 6 / 180°C pendant 10mn pour les assécher et 2 mn sous le grill pour les dorer. Réserver.
- 2 – Eplucher les pommes de terre et les couper en 2 ou en 4 selon la grosseur. Faire bouillir de l'eau salée et les mettre à cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egoutter. Réserver.
- 3 – Dans une poêle chaude, sans matière grasse, faire revenir à feu vif les lardons allumettes : ils doivent devenir croustillants.
- 4 – Emietter le roquefort. Casser les noix.

## PRESENTATION DE LA SALADE

Dans un grand saladier, déposer les pommes de terre tièdes, ajouter les lardons croustillants, le roquefort émietté, les petits croûtons de pain grillés et les noix. Assaisonner d'huile d'olive tout en mélangeant délicatement. Servir sans attendre.