

Salade de pommes de terre à ma façon

Pour 4 personnes :
une douzaine de pommes de terre moyennes (à chair ferme),
1 bulbe de fenouil,
2 oignons nouveau,
2 c. à soupe de fleurs de câpres,
1 c. à soupe de persil plat haché,
4 à 6 tranches de pancetta.

Pour la sauce :
1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne,
1 c. à soupe de vinaigre de cidre,
3 c. à soupe d'huile d'olive,
2 c. à soupe de crème fraîche liquide,
sel, poivre.



Laver les pommes de terre et les cuire avec leur peau dans une casserole d'eau bouillante salée pendant une vingtaine de minutes.

Enlever les parties dures du bulbe de fenouil pour ne garder que le cœur. Emincer finement. Eplucher les oignons, garder le maximum de vert, les laver et les couper en fines rondelles. Dans une poêle antiadhésive, faire griller à sec les tranches de pancetta jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Réserver sur du papier absorbant, puis les couper finement.

Pour la sauce, mélanger dans un petit bol la moutarde avec le vinaigre. Saler, poivrer et émulsionner avec l'huile et la crème fraîche. Ajouter 2 c. à soupe d'eau pour étendre légèrement la sauce.

Eplucher les pommes de terre tièdes, les couper en rondelles dans un saladier. Ajouter le fenouil, l'oignon, le persil, la pancetta et les câpres.

Arroser les pommes de terre avec la sauce, mélanger et servir aussitôt avec une belle salade verte.