DOMAINE DES
TERRES ROUGES

Salade de pommes de terre et espuma à la Moutarde au Curry

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 15mn



Ingrédients :

600g de pommes de terre (type chair ferme)
Huile de tournesol
Vinaigre Melfort
Moutarde au Curry Alélor
150g de poitrine de lard
1 oignon
20 cl de crème liquide
2 c. à soupe de Moutarde au Curry Alélor (pour l'espuma)
Persil plat

Etapes :

Pour la salade de pommes de terre :
Précuire les pommes de terre en robe des champs. Les tailler en petits cubes et assaisonner avec l'huile de tournesol, le vinaigre Melfort et la moutarde.
Pour la chapelure de lard **:**
Effriter la poitrine de lard et la passer au four chaud pendant 10 min pour en faire une "chapelure" croustillante.
Pour l'espuma **:**
Mélanger l'oignon, la crème et la moutarde au curry. Garder au bain-marie, servir tiède.
Pour le dressage **:**
Dans un contenant transparent, disposer la salade de pommes de terre, l'espuma à la moutarde, la chapelure de lard et le persil plat.