

## 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



### Étapes :

#### 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.