

SALADE DE POMMES DE TERRE AU **CRU DU CLOCHER**

INGREDIENTS

20	Pommes de terre grelots
7 à 8	Tranches de bacon
250ml	1 Tasse <i>Cru du Clocher</i> coupé en dés
2	Échalotes françaises émincées
	¼ de tasse Huile d'olive
60ml	4 c. à soupe Vinaigre de vin rouge
30ml	2c. à soupe Moutarde de Dijon
2	Gousses d'ail Hachées finement
1 Pincée	Herbes de Provence
Au goût	Sel & Poivre

Faire cuire les pommes de terre «al dente».

Faites cuire le bacon jusqu'à ce qu'il devienne croustillant. Et coupez-le en morceaux.

Déposez le fromage et l'échalote dans un grand bol de service.

Dans un petit bol, fouettez vigoureusement l'huile et la moutarde de Dijon, ajoutez ensuite le vinaigre et l'ail, mélangez à nouveau.

Égouttez les pommes de terre, rincez-les à l'eau froide et les coupez en deux.

Ajoutez les pommes de terre aux fromages et aux échalotes.

Incorporez la vinaigrette en filet tout en mélangeant délicatement. Ajoutez les morceaux de bacon et les herbes de Provence. Salez et poivrez au goût.

Servez la salade froide avec une verdure.

Bon appétit.