



Salade de patates au bacon

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15-20 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 kilo de patates pelées et coupées, en tronçon d'un pouce
- 2/3 tasse de mayonnaise (plus si vous la voulez plus crémeuse)
- 1 à 2 c. soupe de moutarde à l'ancienne selon votre préférence
- ¼ tasse de persil frais, haché
- 1 petit oignon rouge, émincé
- 2 branches de céleri, coupées en petits dés
- Sel et poivre
- 4 œufs cuits durs, coupés en petits morceaux
- 4 tranches épaisses de bacon, cuites et coupées en petits morceaux

Préparation

1. Couper les pommes de terre et les faire cuire dans l'eau pendant une dizaine de minutes. Elles doivent être tendres sans être trop cuites. Égoutter et rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson.
2. Dans un saladier, mélanger la mayonnaise, la moutarde à l'ancienne, le persil, l'oignon et le céleri.
3. Saler et poivrer
4. Ajouter les pommes de terre et les œufs. Remuer délicatement.
5. Ajouter le bacon au moment de servir si vous désirez qu'il reste croustillant.
6. Ajuster l'assaisonnement au besoin.
7. Idéalement, laisser reposer la salade au réfrigérateur pendant 1 heure, voir toute la nuit pour plus saveurs.