

La salade Vosgienne de Stéphanie

Publié Par Anne Sur 21 juin 2023 @ 11 h 33 min Dans Entrées | [15 commentaires](#)

Comme vous le savez si vous me suivez sur [Instagram](#), je rentre juste d'un déplacement dans les [Vosges](#). J'ai logé dans une très chouette chambre d'hôtes au [Val d'Ajol](#), [l'Hôtel Enfoncé](#) (oui malgré son nom, c'est bien une chambre d'hôtes 😊) . Stéphanie, la propriétaire nous avait préparé un délicieux pique-nique et parmi ce qu'elle avait mis dans notre panier, il y avait cette excellente salade. Elle a accepté de m'en confier la recette, sachant, m'a-t-elle dit que c'était une revisite de la *vraie* salade vosgienne 😊 .

Ingrédients

Pour 2 personnes

2 poignées de [laitue](#)
8 [tomates](#) cerise
6 [œufs de caille](#) (ou 2 [œufs](#))
100 g de [lard paysan](#), coupé en fines lamelles (ou lardons à défaut)
5 [pommes de terre](#) grenaille
2 cuillères à soupe [d'huile](#)
4 cuillères à soupe de [croûtons](#) à [l'ail](#) (maison ou achetés)
1 pincée de gros sel
Et pour l'assaisonnement

1 pincée de sel
1 pincée de poivre
1/2 [échalote](#)
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
3 cuillères à soupe d'huile
En garniture :

2 cuillères à soupe de [crème fraîche](#) épaisse

Préparation

Lavez les pommes de terre. Mettez-les dans une casserole, remplissez-la d'eau froide, ajoutez une pincée de gros sel et faites-les cuire environ 20 minutes (tout dépend de leur taille). Egouttez-les et laissez-les refroidir. Puis, épluchez-les et coupez-les en petits cubes (5 mm de côté). Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites sauter ces dés de pommes de terre à feu assez vif, juste le temps qu'ils dorent (ils sont déjà cuites). Débarrassez sur un papier absorbant pour ôter l'excès de gras et réservez.

Plongez les œufs de caille dans une casserole d'eau bouillante et laissez-les cuire 4 minutes. Puis, égouttez-les, laissez-les refroidir, écalez-les et fendez-les en deux.

Faites griller les morceaux de lard à sec dans une poêle anti-adhésive pendant quelques minutes. Egouttez le surplus de gras. Lavez et égouttez la salade. Si vous préparez vos croûtons maison : Frottez un morceau de baguette rassise avec une gousse d'ail puis coupez-le en petits cubes. Cuisez-les dans 2 cuillères à soupe d'huile, le temps qu'ils dorent et deviennent bien croustillants.

Lavez et égouttez la salade. Lavez les tomates cerise et coupez-les en deux ou en 4.

Il ne vous reste plus qu'à préparer la sauce : Epluchez et ciselez finement l'échalote. Déposez dans un saladier 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre. Ajoutez les dés d'échalote puis versez le vinaigre et l'huile en émulsionnant légèrement.

Ajoutez tous les ingrédients de la salade préalablement préparé et accompagnez de crème fraîche

Absolument délicieux !

Merci Stéphanie pour la recette. Sa chambre d'hôtes : Hôtel Enfoncé – 5 lieu dit l'Hôtel Enfoncé, 88 340 Le Val-d'Ajol

Bon appétit !

Publication imprimé sur Papilles et Pupilles: **<https://www.papillesetpupilles.fr>**

URL de l'article: **<https://www.papillesetpupilles.fr/2023/06/la-salade-vosgienne-de-stephanie.html/>**

Copyright © 2005-2012 Papilles et Pupilles. Tous droits réservés. All rights reserved.