

Salade de patates (avec du bacon)

- Une délicieuse recette de salade de patates (avec du bacon)!



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
12 MIN

TEMPS TOTAL
27 MIN

PORTIONS
6

Ingrédients :

- 1.5 lb (0.68 kg) de patates grelots
- 4 œufs à la coque, froid et coupé en morceaux
- 1 tasse (250 ml) de **mayonnaise**
- 1/4 de tasse (65 ml) de **bouillon de poulet**
- 1 cuillère à thé de vinaigre blanc
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de poivre
- 3 oignons verts tranchés finement
- 4 tranches de bacon, cuit et émietté

Préparation :

1. Mettre les pommes de terre dans un grand chaudron recouvert d'eau. Porter à ébullition et faire cuire pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez et laissez refroidir au réfrigérateur.
2. Coupez en petits morceaux.
3. Dans un grand bol, combinez tous les ingrédients.
4. Couvrir, et réfrigérer jusqu'à ce que ça soit froid.
5. Manger!

C'est une bonne vieille salade de patates très rafraîchissante, crémeuse, à laquelle on ajoute

une bonne dose de bacon! C'est fabuleux!

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)