

Southwest potato salad



Recette pour 4 Cowboys.

Ingrédients :

- 3 à 4 pommes de terre moyennes à chair ferme,
- 2 fines tranches de bacon,
- 2 échalotes,
- 10 cl de bouillon de volaille,
- 75 gr de beurre,
- 75 gr de crème fraîche,
- 2 oeufs durs coupé en quatre,
- 4 cuillères à soupe de Whole green chilies (piment vert doux) hachés,
- 1/2 poivron rouge en fines lanières,
- 1 petit bouquet de ciboulette,
- sel,
- poivre.

Recette :

1. Eplucher et couper les pommes de terre en morceaux et les cuire à l'eau bouillante salée; une fois cuites les égoutter et les réserver au chaud.
 2. Pendant ce temps, frire le bacon dans un peu de matière grasse jusqu'à ce qu'il soit croustillant, puis le couper en fines lanières.
 3. Dans la matière grasse du bacon faire revenir l'échalote hachée finement et la réserver.
 4. Faire tiédir le bouillon de volaille et y diluer le beurre et la crème, poivrer légèrement.
 5. Napper les pommes de terre avec ce mélange et remuer délicatement (pour ne pas les écraser).
 6. Ajouter l'échalote, le bacon, les quartiers d'oeufs durs, le piment doux et les lanières de poivrons rouges.
 7. Mélanger délicatement et rectifier l'assaisonnement.
 8. Servir tiède parsemé de ciboulette ciselée.
- Bon Appétit !!!!