

SALADE DE PISSENLITS

Les pissenlits sont là ! La saison est courte, il faut en profiter. Certes, la salade de pissenlits est un grand classique mais elle est de loin la meilleure façon de les déguster.

C'est une recette simple et rapide à réaliser !

500 g de pissenlits

150 g de lardon (ou jambon cru)

4 œufs

7 cl d'huile, 4 cl de vinaigre de balsamique

2 échalotes, sel, poivre



Laver le pissenlit pour retirer toutes les impuretés. L'égoutter et le disposer dans un saladier. Émincer les échalotes. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile. Ajouter les lardons. Mettre le tout dans le saladier et faire chauffer le vinaigre dans la même poêle. Le verser ensuite sur votre salade. Saler, poivrer.

Faire bouillir de l'eau. Y ajouter délicatement les œufs et mettre en cuisson pour 6 minutes (*pour obtenir des œufs mollets*). Les disposer dans un bol d'eau froide en fin de cuisson et les écailler délicatement. Servir la salade de pissenlit avec l'œuf mollet sur le dessus. Déguster !