

SALADE DE PISSENLITS



Pour cette salade, il vous faudra :

Des pissenlits, blancs ou verts peu importe, mais jeunes et tendres, ça c'est important

1 oeuf dur par personne

des lardons

une vinaigrette très relevée, huile de noix ou d'olive, vinaigre de vin vieux ou vinaigre de cidre.

des croûtons, ou, comme ici, de bon petits pains tessinois

Les pissenlits se préparent comme une salade normale, on ôte le pied, on trie les feuilles pour enlever les vilaines feuilles, on lave bien, avec un peu de vinaigre dans la 1ere eau de lavage.

Faire sauter les lardons dans un peu (très peu!) de matière grasse

Préparer la vinaigrette au fond du saladier.

Y couper les oeufs en morceaux, on peut même les écraser à la fourchette dans la sauce

Ajouter les pissenlits bien essorés, touiller

Ajouter les lardons brûlants, touiller

Servir avec des croûtons, ou des petits pains bien dorés...



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>