

Club Sonia Rykel

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

16 fines tranches de dinde cuite ou de poulet

4 tomates moyennes

8 fines tranches de lard fumé

4 œufs

8 feuilles de salade (batavia ou romaine)

Sel et poivre du moulin

Huile d'olive

Cuire les œufs durs 10-11 mn dans de l'eau bouillante. Découper les tomates en tranches fines. Saisir les tranches de lard fumé à feu vif dans une grande poêle sans matière grasse. Lorsqu'elles sont croustillantes les mettre sur du papier absorbant pour retirer le maximum de graisse.

Tailler les œufs durs écalés en tranches. Monter chaque club sandwich sur les assiettes en intercalant sur une feuille de salade les tranches de tomates, œufs durs et dinde, bacon. Terminer par une feuille de salade et une tranche de lard. Assaisonner de sel et poivre et verser un filet d'huile d'olive. Déguster tant que le lard est chaud c'est meilleur.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>