

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

SALADE DE PISSENLITS COMPOSEE

Ingrédients :

Des pissenlits (*ramassés et triés avec amour par sa moun*)

200g de lardons

4 oeufs durs

75g de croutons à l'ail

Une bonne vinaigrette avec une bonne càs de moutarde à l'ancienne



Préparation :

Faire revenir à la poêle sans matière grasse les lardons. Une fois qu'ils sont cuits, réserver.

Faire chauffer l'eau, mettre les oeufs durs et faire cuire 10 min les oeufs. Les passer sous l'eau froide pour pouvoir les écailler sans se brûler ;-)

Mettre dans le saladier les pissenlits, les oeufs coupés en morceaux, les lardons et enfin les croutons. Verser la vinaigrette et déguster ^^