

# SALADE DE PISSENLIT AUX PETITS LARDONS

**Durée de préparation:** 10 minutes

**Durée de cuisson:** 0 minutes

**Type:** Entrée

## Ingrédients:

(pour 2 personnes) :

- 200 g de pissenlits des champs
- 200 g de lard fumé
- 2 oeufs
- sel, poivre
- 2 dl de vinaigre de framboises



## Descriptif:

Disposez le pissenlit dans une assiette creuse en formant un nid. Faire cuire les oeufs durs, les rafraîchir puis les écaler.

Dans une poêle, faire rissoler les lardons détaillés en allumettes. Lorsqu'ils sont bien dorés, les retirer du feu et les disposer sur la salade de pissenlit.

Déglacer la poêle avec le vinaigre de framboise, le laisser réduire un peu puis arroser la salade.

Saler et poivrer la salade. Écraser les oeufs durs avec une fourchette et en parsemer la préparation