

RECETTE CUISINE des GONES

SALADE LYONNAISE

Ingrédients :

- 1 salade frisée, 4 œufs,
- 100 g. de lardons,
- 20 g. de beurre,
- croûtons, ail,
- vinaigre, huile, sel, poivre.

Recette:

- Préparer la vinaigrette. Faire dorer les croûtons de pain,
- les frotter à l'ail et les placer dans la vinaigrette.
- Nettoyer la salade et la placer dans le saladier avec la vinaigrette.
- Faire cuire les œufs mollets ajouter les œufs, toujours 1 à 1). Au bout d'1 mn à 1 mn 30 les sortir avec une passoire délicatement de l'eau et les mettre à égoutter dans un bol.
- Faire revenir les lardons au beurre et déglacer au vinaigre.
- Disposer les œufs sur la salade et terminer en versant dessus les lardons et le vinaigre chaud.

Bon Appétit