

RECETTE CUISINE des GONES



SALADE DE CRESSON A LA LYONNAISE

Ingrédient : Pour 4 personnes

1 barquette de 150 grammes de cresson de fontaine
4 œufs
100 grammes de lardons

La sauce

5 cuillères à soupe d'huile (mélanger les huiles comme les huiles d'olives, pépins de raisins, de carthame, ou de colza).
1 cuillère à café de sauce soja (shoyu mild)
1 cuillère à soupe de levure de bière en paillettes

Recette :

Triez, lavez et essorez le cresson
Réservez-le
Faites revenir les lardons
Disposez le cresson au fond de l'assiette avec quelques lardons
Juste avant de servir pochez les œufs dans de l'eau avec 10 cl de vinaigre blanc, lorsque le liquide est légèrement bouillant, faire un tourbillon à l'aide d'une cuillère et verser délicatement l'œuf dedans laisser cuire 2 minutes en tournant autour.
Repêcher l'œuf, égoutter sur du papier absorbant et ébarber (couper le blanc qui dépasse trop).
Déposez l'œuf poché au centre de l'assiette sur le cresson
Ajoutez la sauce
Conseil : Si vous montez une autre sauce, évitez les sauces trop fortes en moutarde pour ne pas neutraliser le goût du cresson.

Source : **Bouchon Lyonnais Chez Hugon**

Bon Appétit

Recette : 2013

