

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **PISSENLITS A LA LYONNAISE**

Ingrédient : pour 8 Personnes

300 g de pissenlits  
300 g de poitrine salée  
300 g de pain baguette sec  
8 œufs frais  
1 verre de vinaigre blanc  
2 cuillerées à soupe d'huile d'arachide  
1 vinaigrette  
beurre  
gros sel

#### **Recette :**

Trier et laver à grande eau les pissenlits.

Tailler la poitrine en lardons et la blanchir à l'eau.

Réserver.

Tailler les croûtons en dés.

Préparer une vinaigrette à peine moutardée pour assaisonner les pissenlits

Pocher les œufs 3 min dans une eau bouillante additionnée de sel et du verre de vinaigre blanc

Faire sauter les lardons blanchis avec l'huile d'arachide.

Dorer les croûtons au beurre.

Présenter le tout dans une assiette creuse avec croûtons,œufs pochés légèrement chauds.



**Bon Appétit**

Recette 2012