

RECETTE DE CUISINE DES GONES

SALADE DE PISENLIT AUX LARDON FAÇON ARLETTE HUGON



Ingrédients : pour 6 à 8 Personnes

- 250 g de lardons fumés
- 600 g de pissenlit (ou dent-de-lion)
en plein champ de mi-avril à mi-mai
- 4 œufs
- 2 gousses d'ail
- 2 tranches de pain de campagne un peu rassis
- 1 cuillère à café de moutarde
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 1 pincée de sucre
- Sel, poivre

Préparation

Nettoyez les pissenlits, lavez-les plusieurs fois et égouttez-les.

Faites cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs ou mollets, comme vous les préférez, puis réservez-les.

Dans un saladier, délayez la moutarde avec le vinaigre puis ajoutez 3 cuillères à soupe d'huile, du sel, du poivre et le sucre.

Mettez les pissenlits coupés dans cette vinaigrette et brassez-les.

Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle et faites rissoler les lardons 5 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Déposez-les sur les pissenlits en gardant un peu de graisse dans la poêle.

Remettez celle-ci sur le feu ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile, l'ail écrasé et le pain coupé en petits croûtons.

Faites dorer en remuant puis versez le tout sur les pissenlits.

Posez sur la salade, les œufs dur coupés en deux ou en quatre (entiers s'ils sont mollets). Servez aussitôt.

Chez Hugon à Lyon. L'une des dernières mères lyonnaises décline sa salade de « groin d'âne » comme on nomme le pissenlit à Lyon !

Bon Appétit