

RECETTE CUISINE des GONES

GROIN D'ANE

Ingrédients :

- 800 gr de dent-de-lion, (Pissenlit)
- 1 gousse d'ail,
- 2 tranches de pain de campagne rassis,
- 200 gr. de petits lardons,
- huile, vinaigre, sel et poivre

Recette:

- Préparer, nettoyer, laver et essorer les pissenlits. les verser dans un saladier. Frotter les tranches de pain avec la gousse d'ail et les découper en petits cubes..
- Faire chauffer deux cuillères d'huile dans une poêle et faire rissoler rapidement les lardons en les remuant à la spatule.
- Retirer les lardons et les verser sur les pissenlits.
- Mettre les croûtons dans la poêle et les faire dorer, puis les verser sur la salade.
- Remettre la poêle sur le feu, la déglacer avec deux cuillères de vinaigre. Verser sur la salade.
- Mélanger et servir..
- On peut enrichir cette salade en ajoutant au dernier moment 200 g. de filets de hareng découpés en morceaux.

Bon Appétit