



## SALADE DE GROIN D'ANE AUX LARDON

Recette de ARLETTE HUGON

**A Lyon, c'est le pissenlit que l'on nomme "Groin d'âne"**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 gr de lardons fumés
- 600 gr de pissenlit (ou dent-de-lion)
- 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 de la recette :

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

Faites cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs ou mollets, 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 mn 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 la salade les œufs dur coupés en deux ou en quatre (entier s'ils sont mollets) servez aussitôt.