

Salade de dents de lion, lardons, oeufs et foies de volaille

(Pour 2 bonnes assiettes)

100	gr	dents-de-lion
2		oeufs
125	gr	foie de volaille
50	gr	lard

Pour la vinaigrette:

1	grosse	échalote
4	c. à s.	huile de tournesol
5	c. à s.	vinaigre de vin rouge

sel, poivre

Bien laver la dent-de-lion. Faire cuire les oeufs 7 minutes à feu moyen. Couper le lard en lamelles de 5-7mm. Hacher l'échalote. En parallèle, faire chauffer une poêle à blanc et faire revenir le lard durant 5 minutes. Dresser la salade dans les assiettes, ajouter le lard grillé et les oeufs coupés en 4.

Préparer la vinaigrette. Ajouter l'échalote. Bien mélanger.

Finir en grillant les foies quelques minutes. 3 minutes si vous les mangez juste cuit. 5-6 minutes si vous préférez bien cuit.

Terminer le dressage en déposant les foies et la vinaigrette par dessus.