

Salade de pissenlits aux lardons

Type de recette: Plat complet Origine: Toutes régions Saison: Printemps

Le pissenlit est très riche en vitamines C et divers B... Nous le trouvons sur nos étals dès le début du printemps et durant une période très courte. Ensuite nous pouvons le récolter dans la nature mais en respectant quelques règles: Les pousses doivent être récoltées avant l'été et avant qu'elles ne soient en fleurs et le plus loin possible des bords de route et de toute pollution...



Difficulté
1/5



Temps de préparation
15 mn



coût
1/5



Temps de cuisson
20 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

- * 3 bouquets de pissenlits (à défaut une salade croquante ou 3 sucrones)
- * 1 ou 2 barquettes de lardons fumés
- * 8 petites pommes de terre à chair ferme
- * 1 échalote
- * 1 gousse d'ail
- * 2 tranches de pain de campagne
- * Huile d'olive, jus de citron jaune frais ou vinaigre
- * Sel et poivre
- * 4 œufs bio



La recette:

- 1- Laver les pommes de terre et les cuire avec la peau, dans une grande casserole d'eau froide salée pendant environ 20mn (vérifier la cuisson en les piquant de la pointe d'un couteau)
- 2- Oter la base des bouquets de pissenlits, les laver soigneusement, les égoutter et les découper en tronçons avant de les placer dans un grand saladier.
- 3- Ajouter l'échalote ciselée, les pommes de terre encore tièdes, pelées et coupées en rondelles.
- 4- Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive et le jus de citron. Saler et poivrer.
- 5- Frotter d'ail les tranches de pain de campagne puis les découper en dés réguliers. Faire revenir ces dés dans une poêle huilée et les ajouter à la salade ainsi que la vinaigrette. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.
- 6- Juste avant de servir, poêler les lardons et les verser chauds sur la salade.

Les conseils du chef:

Accompagner d'un œuf mollet.

Les conseils du sommelier:

Un vin blanc d'Alsace ou un rouge léger type Saumur-Champigny