



LES JARDINS DU GIESSEN



FRISÉE



SALADE FRISÉE AUX LARDONS

Ingrédients :

- 1 salade frisée
- 1 morceau de poitrine fumée
- huile, vinaigre, sel et poivre.

Nettoyer, laver et essorer votre salade.

Couper le lard en petits lardons et les passer à la poêle.

Ajouter les lardons à la salade, assaisonner avec huile, sel et poivre.

Déglacer la poêle où ont doré les lardons avec du vinaigre pour le verser ensuite sur la salade.

Servir immédiatement.

Variantes : on peut ajouter un œuf poché, ou des petits morceaux de bleu ou de Fourme, ou des œufs durs... autant de salades différentes...



Recette



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



FRISÉE



Recette



Recette