



LES JARDINS DU GIESSEN



MÂCHE

SALADE DE MÂCHE, ZESTE DE CITRON, ÉCHALOTES.

- Ingrédients :
- De la mâche
 - 1/2 barquette de lardons allumettes
 - 1 citron
 - 1 échalote émincée en très fines lamelles
 - huile d'olive
 - vinaigre de framboise
 - Poivre, fleur de sel.

Faire griller les allumettes de lardons dans une poêle.

Égoutter-les sur un papier absorbant.

Bien laver la mâche, l'égoutter et la mettre dans un saladier.

Parsemer sur le dessus de la mâche : les allumettes de lardons, l'échalote émincée, le zeste du citron (à l'aide d'un couteau économe racler la peau du citron, uniquement la partie jaune, de manière à obtenir de très fines lamelles)

Assaisonner de vinaigre de framboise, d'huile d'olive, de poivre et de fleur de sel.

Recette



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



MÂCHE



Recette



Recette