

Salade VOSGIENNE

Recette pour 2 personnes



Lardons
crus fumés

Dés 5x5x25
sachet 2kg



INGRÉDIENTS



- 1 SALADE
- 4 POMMES DE TERRE
- 1 BARQUETTE DE LARDONS 5x5x25
- 1 SACHET DE CROUTONS NATURES
- 12 TOMATES CERISES
- 2 ŒUFS
- 1 POT DE CRÈME FRAICHE ÉPAISSE
- VINAIGRE BALSAMIQUE

PRÉPARATION



Faire cuire les pommes de terre à la vapeur. Pendant ce temps, trier, laver et essorer la salade. Lorsque les pommes de terre sont cuites, faire revenir les **lardons**. Réserver.

Garder le gras que ces derniers auront rendu dans la poêle puis y mélanger du vinaigre balsamique et ajouter de la crème fraîche (tout cela toujours à votre convenance). Ensuite, faire cuire 2 œufs au plat. Pour servir, dans une assiette ou un gros bol, mettre d'abord la salade, puis les pommes de terre coupées en dés, les **lardons** et les croutons. Disposer ensuite les tomates cerises au-dessus et un œuf au plat. Arroser de sauce au vinaigre balsamique et à la crème fraîche concoctée au préalable. Bon appétit !

