

Frisée aux lardons

Ingrédients pour 4 personnes

1 chicorée frisée
250 g poitrine fumée
2 gousses d'ail
4 tranche baguette un peu rassise
20 g beurre
Pour la vinaigrette
6 c. à soupe huile d'olive
2 c. à soupe vinaigre balsamique
1 c. à café moutarde forte
sel et poivre

Lavez et essorez la frisée. Mettez les feuilles dans un saladier.

Frottez avec les gousses d'ail les tranches de pain. Coupez celles-ci en dés.

Coupez le lard fumé en dés et faites-les dorer au beurre dans une poêle, ajoutez-y les dés de pain. Egouttez le tout.

Préparez la vinaigrette en mélangeant l'huile, le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre. Versez-la sur la frisée. Mélangez bien.

Ajoutez les lardons et les croûtons. Remuez et servez aussitôt.

Le secret de la réussite: Evitez dans la mesure du possible d'incorporer la graisse de cuisson des lardons et des croûtons dans la salade.

Préparation: 20 min. Cuisson: 4 à 5 min.

Classification: entrée froide/salade (plat), facile
(difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 19.08.2006

Enregistré par: démo