



Voici une recette classique, favorite à François - qu'on mange à tous les jours au printemps.. On ajoute souvent autres légumes aussi (concombre, radis, avocat, asperges..) et la salade devient quasiment un repas.

## **Salade de pissenlit, œuf et lardons**

*Chef Nancy Hinton, Les Jardins Sauvages*

### **4 portions**

100g	pissenlit *(ou mélange de laitues croquantes et piquantes )
50g	lardons ou bacon cuit (4 tranches)
2-4	œufs cuit 'dure'
12	tomates cerises
30ml	échalotes vertes
45-60ml	vinaigrette chimichurri (vinaigrette à l'ail et aux herbes sauvages) Ou
45ml	huile extra vierge pressé à froid (olive, cameline ou canola ou autre bonne huile au choix)
15ml +	vinaigre de vin, balsamique ou autre bon vinaigre vieilli
au goût	sel, poivre (feuilles d'ail des bois ciselées)

### **Méthode:**

1. Bien laver le pissenlit dans beaucoup d'eau et essorer.
2. Cuire les œufs (Placer dans l'eau froide; apporter à l'ébullition; fermer le feu/couvert et compter 10-12min); refroidir en craquant les coquilles; éplucher et couper en des
3. Cuire les lardons/bacon au four à 375F sur parchemin pour 10-15min, cuisson croustillant, couper et tenir au chaud.
4. Assembler la salade en combinant les légumes, tomates et échalotes avec une partie de la vinaigrette, assaisonner au goût. Ajouter l'œuf et les lardons/bacon sel, poivre et extra vinaigrette au goût.
5. Ou servir la salade et garnir d'œuf et bacon, avec un autre petit filet de vinaigrette par dessus..

*Les Jardins Sauvages*

17 chemin Martin, St-Roch de l'Achigan, QC J0K 3H0 450-588-5125

7070 Henri Julien, Montreal, QC H2S 3S3 514-704-5125

[www.jardins Sauvages.com](http://www.jardins Sauvages.com)