

Salade de dents-de-lion



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 9 à 11 min

Ingrédients

- 200 g de dents-de-lion
- 100 g de lardons
- 2 œufs cuits durs
- 1 cuill. à café de moutarde
- 1 cuill. à soupe de vinaigre
- 2 cuill. à soupe d'huile
- 1 gousse d'ail pressée
- sel

Préparation

Cueillir au printemps de tous petits dents-de-lion.

Les laver à plusieurs eaux.

Cuire les œufs durs et rissoler les lardons.

Faire une vinaigrette, mettre les dents-de-lion dans le saladier, mélanger et parsemer d'œufs durs hachés et de lardons grillés.

Conseils !

- On peut aussi remplacer les dents-de-lion par de la doucette.