

## *Frisée aux Lardons et Vinaigre de Framboise*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 15 minutes**

### **Ingrédients:**

- SALADE(S) FRISÉE(E)	1/3
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- LARDONS	50-60g fumés
- VINAIGRE DE FRAMBOISE	2-3 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- OEUF(S)	1 dur (en option)
- OIGNON(S)	qq. lamelles (en option)
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Nettoyez et ciselez la salade frisée finement dans un plat creux.
- Arrosez avec l'huile, sel et poivre.
- Faites griller à sec les lardons fumés.
- Déglacez la poêle avec le vinaigre de framboise. Ajoutez la crème et laissez réduire un peu et épaissir.
- En option, écalez l'œuf dur et coupez l'oignon en fines lamelles.
- Versez la sauce vinaigrée aux lardons sur la salade. Ajoutez, en option, l'œufs concassé et les lamelles d'oignon. Fatiguez la salade.
- Servez sans attendre.

