

Salade aux Pommes, Lard Fumé, Cacahuètes et Comté

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- ASSORTIMENT DE SALADES	
- OIGNON(S)	½ (en option)
- COMTÉ	100g
- POMME(S) JONAGOLD	1 quartier
- HUILE D'OLIVE	
- LARDONS	225g fumés
- VINAIGRE DE CIDRE	3 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- OEUFS(S)	2
- CACAHUÈTES	2 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Répartissez la salade dans de grandes assiettes creuses. Ajoutez quelques lamelles d'oignon en option puis des dés de comté, les cacahuètes et des lamelles de pommes en rosace.
- Arrosez avec un peu d'huile d'olive. Salez peu et poivrez.
- Faites griller à sec les lardons dans une poêle. Déglacez avec le vinaigre de cidre puis intégrez la crème fraîche. Laissez réduire 1-2 minutes.
- Entre temps, faites cuire les œufs mollets dans un fond d'eau bouillonnante à l'aide de coupelles (métalliques ou plastiques).
- Nappez la salade de lardons et de vinaigrette tiède. Surmontez le tout avec l'œuf mollet.

Remarque:

Accompagnez de pain