

Salade de Jeunes Pousses, Chicons et Oeufs Durs

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|----------------|
| - ASSORTIMENT DE SALADES | jeunes pousses |
| - ROQUETTE (SALADE) | un peu |
| - CHICON(S) | 4-5 |
| - OEUF(S) | 2 |
| - VINAIGRETTE | voir DI-109 |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les oeufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12-13 minutes.
- Refroidissez-les directement sous l'eau froide.
- Préparez la vinaigrette comme indiqué à la recette DI-109.
- Coupez finement les chicons jusqu'au coeur (pas au-delà !).
- Écalez et écrasez les oeufs. Salez et poivrez.
- Déposez les oeufs épicés sur le mélange de salades de jeunes pousses, roquette et chicons.
- Nappez de vinaigrette maison et fatiguez le tout.

Remarque:

A partir de DI-163

