

Salade Frisée aux Lardons, Figues Fraîches et Fromage de Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SALADE(S) FRISÉE(E)	1
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- LARDONS	200g
- CRÈME FRAÎCHE	12 cl
- VINAIGRE DE CIDRE	12 cl
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	60g de tomme
- FIGUE(S)	3-4
- OEUF(S)	4
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Tranchez les figues en lamelles.
- Coupez le fromage de chèvre en dés.
- Ciselez la frisée dans les assiettes.
- Surmontez avec les dés de chèvre et répartissez les lamelles de figues sur le bord des assiettes.
- Salez un peu et poivrez.
- Faites rissoler à sec les lardons fumés. Lorsqu'ils ont pris couleur, déglacez avec le vinaigre et liez avec la crème. Laissez épaissir un peu.
- Répartissez la sauce aux lardons sur la salade et le chèvre.
- Faites cuire les œufs sur le plat. Salez et poivrez. Déposez un œuf par assiette sur le tout.
- Servez sans attendre.

