

Frisée aux Lardons au Vinaigre Balsamique, Dés de Pommes et ses Croûtons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- SALADE(S) FRISÉE(E)	½
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- POMME(S) JONAGOLD	½
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- LARDONS	200g fumés
- CROÛTONS DE PAINS	
- VINAIGRE BALSAMIQUE	6 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- SEL	un peu
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez la pomme en dés. Arrosez-les de jus de citron. Réservez.
- Confectionnez, si nécessaire, des croûtons à l'ail ([voir DI-421](#)).
- Nettoyez puis ciselez finement la frisée dans les assiettes.
- Ajoutez les dés de pommes et arrosez avec 1 c à soupe d'huile d'olive par assiette.
- 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.
- Déposez quelques croûtons de pain par assiette.
- Servez sans attendre.

