

Salade Folle aux Lardons (vinaigre de Framboise)

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SALADE(S) DE TYPE BATAVIA	1 grosse (200 g)
- CHOUX ROUGE	un peu (râpé)
- CHOUX BLANC	un peu (râpé)
- CONCOMBRE	16 tranches
- TOMATE(S)	1
- CAROTTE(S)	un peu (râpées)
- LARDONS	200 g
- CREME FRAICHE	12 cl
- VINAIGRE	de framboise (15 cl)
- ECHALOTE(S)	1 grosse
- BEURRE	25 g
- OEUF(S)	2
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Sur deux assiettes, disposez la salade croquante
- Ensuite, placez sur cette salade, l'échalote émincée, les tranches de concombre, les carottes râpées et les deux types de choux
- Sur les bords de l'assiette, placez ensuite la tomate coupée en barquettes
- N'oubliez pas de saler et poivrer la salade et les légumes
- Dans une poêle, faites rissoler les lardons sans graisse. Dans le même temps, préparez une autre poêle pour cuire les oeufs sur le plat
- Lorsque les lardons sont prêts, arrosez avec le vinaigre de framboise afin de bien déglacer la poêle et ensuite ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez
- Versez alors sur chaque assiette la sauce chaude aux lardons et placez sur le sommet l'oeuf cuit sur le plat