

## Salade de dent-de-lion au lard

Photo ►

400 g de dent-de-lion  
1-2 œufs durs  
couper les grandes feuilles en lanières  
hacher, réserver

### Sauce

200 g de lard à rôtir, en tranches  
couper en fines lanières, rôtir dans la poêle sèche, retirer, égoutter sur du papier absorbant, réserver

4 c. à soupe d'huile d'olive ou de tournesol

chauffer dans la même poêle

1 gousse d'ail,  
en petites lamelles

faire revenir rapidement à chaleur moyenne, retirer du feu

2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc ou de fruits

ajouter

sel  
poivre du moulin

assaisonner, bien mélanger aux autres ingrédients, répartir aussitôt sur la salade

œufs hachés  
lard rôti

éparpiller, servir sans attendre

### Conseils

- Remplacer le lard à rôtir par des croûtons de pain rôtis.
- Mélanger une autre salade à la dent-de-lion.

*La recette est prévue pour 4 personnes.*



1  
Dent-de-lion  
verte

2  
Dent-de-lion  
blanchie



1



2