FRISÉE AUX LARDONS

INGRÉDIENTS

- Le cœur d'une frisée
- 4 œufs
- 200g de lardons coupés en dés
- 2 c-à-s d'échalotes émincées
- 3 c-à-s de vinaigre de vin
- 2 c-à-s de vinaigre blanc
- Huile olive
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 10MN
TEMPS TOTAL : 20MN

PRÉPARATION

Déchirer la frisée.

Mettre l'eau à chauffer, y mettre le vinaigre. Casser les œufs dans 4 ramequins. Faire glisser doucement 1 œuf dans l'eau vinaigrée.

A l'aide de l'écumoire, rabattre le blanc d'œuf de façon à emprisonner le jaune.

Laisser cuire 1mn30 et déposer l'œuf poché dans une assiette recouverte de papier absorbant.
Procéder de la même manière pour les 3 autres œufs.

Faire rissoler les lardons dans 1 poêle, y ajouter l'échalote et faire cuire pendant 1mn.
Incorporer le vinaigre de vin rouge et laisser bouillir quelques secondes.

Verser sur la frisée et arroser d'huile d'olive, saler et poivrer.

Répartir la salade dans les assiettes et surmonter d'œufs pochés.