# Salade de pissenlit, lardons et oeuf

4 personnes

10 minutes

5 minutes

- 400g de pissenlit
- 200g de lardons
- 4 oeufs
- huile d'olive, moutarde à l'ancienne, vinaigre balsamique
- pain aux céréales
- sel, poivre

Pour déguster le pissenlit, rien de tel qu'une préparation des plus traditionnelles :

ajoutez à vos pissenlits, une vinaigrette à base de moutarde à l'ancienne, quelques lardons revenus à feu vif et, déposez au dernier moment dans chaque assiette, un oeuf poché dans une eau frémissante et vinaigrée.
A déguster avec une tranche de pain aux céréales.