

Salade lyonnaise à ma façon

500 g de pissenlits

Quatre oeufs mollets

250 g de lard fumé

Un oignon violet

Une poignée de croûtons de pain

Quelques brins de ciboulette

Une vinaigrette bien relevée

Du vinaigre blanc

A l'origine, la salade lyonnaise est confectionnée à base de pissenlits aussi appelés dents-de-lion ou barabans. A Lyon, cette plante rustique très prisée est étrangement nommée « groins d'ânes »

A défaut de pissenlit, vous pouvez opter pour une belle frisée. Commencez par laver soigneusement les pissenlits à l'eau vinaigrée plusieurs fois puis ôtez les côtes trop dures.

Dans une poêle, faites rissoler les lardons puis incorporez les croûtons de pain qui vont colorer et absorber le gras des lardons. Ajoutez l'oignon violet grossièrement haché.

Assaisonnez les pissenlits avec la vinaigrette bien relevée. Parsemez la salade de croûtons, de lardons chaud et déposez un œuf mollet. On termine avec un voile de ciboulette ciselée sur chaque assiette.

PS : les puristes disent que la vinaigrette aux harengs est l'assaisonnement incontournable pour la salade lyonnaise. Dans le saladier, mélangez 1 c. à s. de moutarde forte avec 2 c. à s. de vinaigre de vin vieux, du sel, du poivre et enfin 6 c. à s. d'huile d'arachide. Incorporez 1 filet de hareng fumé coupé en très petits dés. Ajoutez la salade et mélangez longuement.

