SALADE DE CHEVRE AU CRESSON, LARDONS ET NOIX

www.groschene.be





Pour 4 personnes

INGREDIENTS

- 1/2 Sainte Maure cendrée ou nature
- 200 gr de lardons
- 1 poignée de cerneaux de noix
- 4 œufs bio

- 3 c à soupe d'huile de tournesol
- 1 c à soupe de vinaigre de framboise
- Sel
- Poivre

PREPARATION

1. Tremper les feuilles de la botte de cresson dans une eau additionnée d'un peu de vinaigre blanc. Essorer en secouant doucement la botte au-dessus de l'évier puis en la retournant plusieurs fois sur du papier absorbant, ou encore en la passant délicatement à l'essoreuse. Ne pas le faire trop vigoureusement pour ne pas abîmer ses feuilles tendres. Trancher d'abord les tiges au niveau du lien qui tient la botte. Prélever les tiges trop épaisses qui pourraient rester.
2. Faire dorer les lardons dans une poêle à sec. Les égoutter et les laisser refroidir.
3. Trancher la bûche de Sainte-Maure en rondelles un peu épaisses.
4. Faire pocher les œufs
5. Préparer la vinaigrette en émulsionnant les différents ingrédients.
6. Dans un saladier, déposer le cresson, puis le chèvre, les lardons et les noix. Terminer par les œufs pochés.
7. Dresser avec la sauce et servir immédiatement.
8. Dégustez !!!

PRENEZ-MOI EN PHOTO !