

# Frisée aux lardons

## Ingrédients pour 4 personnes

1 chicorée frisée  
250 g poitrine fumée  
2 gousses d'ail  
4 tranche baguette un peu rassise  
20 g beurre  
Pour la vinaigrette  
6 c. à soupe huile d'olive  
2 c. à soupe vinaigre balsamique  
1 c. à café moutarde forte  
sel et poivre

# Lavez et essorez la frisée. Mettez les feuilles dans un saladier.

# Frottez avec les gousses d'ail les tranches de pain. Coupez celles-ci en dés.

# Coupez le lard fumé en dés et faites-les dorer au beurre dans une poêle, ajoutez-y les dés de pain. Egouttez le tout.

# Préparez la vinaigrette en mélangeant l'huile, le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre. Versez-la sur la frisée. Mélangez bien.

# Ajoutez les lardons et les croûtons. Remuez et servez aussitôt.

Le secret de la réussite: Evitez dans la mesure du possible d'incorporer la graisse de cuisson des lardons et des croûtons dans la salade.

Préparation: 20 min. Cuisson: 4 à 5 min.

Classification: entrée froide/salade (plat), facile  
(difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 19.08.2006

Enregistré par: démo