

Salade Fantasia

Préparation : 10 mn, cuisson : 12 mn.

Pour 4 personnes.

120 g de petites salades mélangées (épinards, trévisse, chicorée, pissenlit...), 8œufs, 8 fines tranches de lard fumé, 6 brins de persil, 1/2 bouquet de ciboulette, 7 c à soupe d'huile d'olive, 2 c à soupe de vinaigre, sel, poivre.

Rincer et égoutter les différentes salades. Ciseler le persil et la ciboulette.

Dans un saladier, verser le vinaigre, saler, poivrer. Mélanger pour dissoudre le sel. Verser 6 c à soupe d'huile en filet tout en fouettant pour émulsionner la vinaigrette. Ajouter les salades. Remuer et laisser en attente.

Dans une poêle, chauffer 1 c d'huile d'olive et faire rissoler les tranches de lard fumé, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes.

Hors du feu, ajouter les œufs battus en omelette. Replacer la poêle sur le feu et brouiller les œufs en mélangeant lentement avec une spatule. Arrêter la cuisson dès que le blanc est pris.

Verser les œufs brouillés sur les salades. Mélanger. Parsemer des herbes et servir.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.