

Salade Vosgienne

Pour 4 Personnes

- 1 salade frisée - 250 gr de lardons - 4 c à s de crème fraîche - échalotes - 1 à 2 tranches de pain de mie (ou pain un peu sec) - 4 œufs - vinaigre, huile - sel et poivre.

Nettoyer la salade, essorer et assaisonner très légèrement.

Couper le pain en cubes, faire griller au four sur position grill. (Bien surveiller) et retourner. Dans une poêle, faire dorer les lardons puis ajouter les croûtons grillés, et les essorer sur un « sopalin ».

Déglacer la poêle avec un peu de vinaigre, verser la crème, faire réduire un peu et rectifier l'assaisonnement. Faire chauffer une grande casserole d'eau vinaigrée. Quand elle frémit, y plonger les œufs écalés un par un délicatement. Les poser sur un « sopalin ».

Servir sur une assiette la salade, le contenu de la poêle et terminer par l'œuf poché.

