

Frisée aux lardons et pommes



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Cette jolie salade colorée vous apportera le soleil à votre table.

Recette proposée par : Micky

Ingrédients

- 1 frisée
- 1 oignon
- 100 g de lardons - fumés
- 2 pommes
- 1 cuillère à soupe de miel - d'acacia
- vinaigre - de cidre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Cuire les lardons dans du beurre avec l'oignon.
- 2 Entre temps, cuire les pommes non pelées et coupées en morceaux dans du beurre, saler et poivrer.
- 3 Entre temps, nettoyer la frisée et la couper en morceaux, la laver et l'essorer.
- 4 Lorsque le lard est cuit, ajouter 5 cuillères à soupe de vinaigre de cidre dans la poêle et 1 cuillère à soupe rase de miel.
- 5 Mettre la frisée dans les assiettes, ajouter les lardons et la sauce, puis ajouter les dés de pommes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

