

Scarole aux lardons et œufs mollets



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients

- 1 salade
- 1 barquette de lardons
- 2 oeufs
- cerneaux de noix
- pain rassis - coupés en croûtons
- persil
- 1 oignon rouge
- vinaigrette - à l'huile de noix
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez la salade. Concassez les noix. Hachez le persil et l'oignon rouge.
- 2 Faites revenir les lardons dans une poêle avec les croûtons de pain puis retirez l'excédent de graisse.
- 3 Préparez votre assiette de salade avec tous ces ingrédients et la vinaigrette.
- 4 Au dernier moment, faites cuire les oeufs mollets. Faites bouillir de l'eau avec du vinaigre ou du gros sel. Posez délicatement les oeufs dans l'eau bouillante et faites cuire 5 minutes. Sortez les oeufs et plongez-les dans l'eau froide pour stopper la cuisson.
- 5 Après refroidissement, écalez les oeufs délicatement.
- 6 Terminez la présentation de votre assiette de salade en ajoutant les oeufs mollets coupés en deux.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

