

# Béttschissersallaat

## Salade de pissenlit

- pissenlit
  - 1 échalote
  - lardons
  - œufs durs
  - vinaigre Melfor
  - huile
  - Maggi
  - 1 cuillère à soupe de crème
  - 1 cuillère à soupe de moutarde
1. Faire une sauce vinaigrette avec le vinaigre, l'huile, la moutarde, la crème et le Maggi. Saler très peu. Poivrer. Allonger éventuellement avec un peu d'eau.
  2. Disposer le pissenlit lavé et coupé dans les assiettes. Disposer autour les œufs coupés en deux ou quatre. Parsemer d'échalote finement émincée. Arroser avec la vinaigrette.
  3. Faire rissoler les lardons et ajouter encore tiède à la salade.