

SALADE DE PISSENLITS, UNE SALADE DE PRINTEMPS



La **salade** de **pissenlits** est une vraie **recette** de printemps. Autrefois, dès le mois d'avril les enfants partaient à la cueillette des jeunes plants de **pissenlits**. De retour à la maison les **pissenlits** étaient cuisinés en salade. Retrouvez le plaisir des saveurs d'autrefois.

LES INGRÉDIENTS DE LA SALADE

8 à 10 beaux pissenlits 1 **vinaigrette** 2 cuillers à soupe d'huile 250 de de lardons allumettes 1 saladier 1 poêle

LES ÉTAPES DE LA SALADE

Ramasser des pissenlits dans un endroit sans pollution et sans pesticides. Glisser la lame d'un couteau sous le pissenlit pour en couper la racine. Laver les pissenlits. Couper les pissenlits. Mettre les pissenlits dans un saladier et ajouter une **vinaigrette**. Mettre un peu d'huile au fond d'une poêle et faire revenir les lardons. Verser les lardons chauds sur la salade de pissenlits juste avant de servir. Déguster immédiatement.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr