

RECETTE CUISINE des GONES

SALADE DE BARABANS ou PISSENLITS

Ingrédients: pour 6 personnes

- 500 g de barabans, (pissenlits)
- 6 œufs,
- 300 g de lardons,
- vinaigre,
- Sel,
- Poivre.

Recette:

- Cueillir des barabans au printemps, avant la formation des boutons.
- Les laver minutieusement et les faire tremper une heure dans de l'eau vinaigrée.
- Les rincer et les séchés dans un torchon
- Faire revenir les lardons 5 minutes à la poêle.
- Dans le saladier, verser deux cuillères à soupe de vinaigre, saler et poivrer.
- Ajouter les barabans et verser les lardons dessus.
- Garder un peu de graisse pour faire frire les œufs.
- Les servir immédiatement.
- Cette salade se déguste tiède.

Bon Appétit

