

Salade aux tomates chaudes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

1 scarole,
1 petite boîte de tomates pelées,
250g de lardons,
2 œufs cuits dur émiettés,
1 cuillère à soupe vinaigre,
1 cuillère à soupe moutarde,
Sel & poivre,
1 échalote.

Préparation :

- Laver la salade et récupérer les feuilles mangeables.
- Faites cuire les œufs cuits dur
- Dans une poêle faites chauffer un peu de beurre et mettre les lardons, ne pas les faire roussir, et ajouter les tomates pelées laisser mijoter 5 minutes.
- Couper l'échalote finement et le mettre dans saladier avec une cuillère à soupe de vinaigre et une cuillère à soupe de moutarde.
- Mélanger le tout et ajouter l'échalote et les deux œufs émiettés.
- Ajouter la scarole et au moment de manger verser les lardons aux tomates dans la salade et mélanger le tout