

Salade batavia

Lardons, PDT, citron confit



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson lardons : 10 min



1 batavia



2 PDT cuites



150g de lardons frits



4 càs crème liquide



4 càs citron pressé



Rondelles citron confit



2 càs huile d'olive



Poivre et sel

Préparation

1. Faire cuire 2 PDT 20 min dans de l'eau salée. Egoutter et réserver.
2. Préparer la batavia, la rincer, l'essorer.
3. Faire revenir les lardons dans une poêle sans huile, égoutter, garder le gras.
4. Mélanger huile, crème, jus de citron, poivre et sel (pas beaucoup à cause des lardons)
5. Eplucher les PDT et en faire de gros dés.
6. Mélanger le tout (sans la salade)
7. Garnir les assiettes avec des feuilles de salade.
8. Verser la préparation sur les feuilles.
9. Répartir 1 rondelle de citron confit sur chaque assiette.

Rem.1 : Pour voir les citrons confits, aller dans la rubrique « Sauces ».

Rem.2 : Ici, du mascarpone (Italie) a été utilisé à la place de la crème.

* * * 18 mars 2022 * * *