

Salade Vigneronne

Préparation 10mn

Cuisson :10mn

Recette facile

Prix modéré

Pour 4 personnes

- 1 frisée
- 4 endives
- 200g de lard fumé
- 100g de raisin noir
- 100g de raisin blanc
- 6 cuil à soupe d'huile de noisette
- 2 cuil à soupe de vinaigre
- 1 cuil à café de moutarde
- Sel Poivre

Technique

1-Oter la couenne du lard et découper en petits dés. Mettre à chauffer une poêle anti adhésive à feu doux et y faire revenir les lardons sans matière grasse . Les égoutter sur du papier absorbant et réserver la poêle

2-Laver la frisée et l'essorer. Enlever les premières feuilles des endives et les passer sous l'eau du robinet d'eau froide. Les essuyer et les découper en rondelles. Mélanger les endives et la frisée

3-Dans un saladier, mélanger le sel, le poivre, la moutarde et le vinaigre. Ajouter l'huile et fouetter.

4- Egrapper les raisins et les couper en 2. Mettre la poêle à chauffer à feu doux et y faire revenir les raisins 2mn en remuant

5-Mettre les salades dans le saladier, mélanger et parsemer avec les raisins tièdes et les lardons

Pollo con salsa d'uovo

Poulet sauce aux œufs

Pour 4 personnes

4 morceaux de poulet
2 cuillère à soupe d'huile
25 g de beurre
25 g de farine
30 cl de bouillon de poule
1 feuille de laurier
1 branche de marjolaine (facultatif)
2 jaune d'œufs
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe de persil haché
rondelles de citron
sel et poivre

1. Salez et poivrez le poulet. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et faites dorer 12 minutes le poulet. Otez-le et mettez-le de côté.
2. Enlevez 2 cuillères à soupe de gras. Ajoutez la farine dans la poêle et laissez cuire, tout en tournant, 1 minute. Versez le bouillon et portez à ébullition sans cesser de tourner.
3. Remettez le poulet dans la poêle, ajoutez le laurier (et la marjolaine). Couvrez et laissez mijoter 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre.
4. Disposez-le sur un plat de service chaud. Otez les herbes. Délayez les jaunes d'œufs et le jus de citron avec 3 cuillères à soupe de sauce. Versez dans la poêle et laissez chauffer doucement, en tournant, jusqu'à ce que la sauce épaississe ; il ne faut pas qu'elle bouille. Rectifiez l'assaisonnement et nappez-en le poulet. Décorez avec le persil et le citron.