

Une recette de Philippe Chevrier

## Frisée aux lardons et aux oeufs frits

Tirée de <https://www.pique-assiette.ch/recettes/580>

### Ingrédients pour 4 personnes

- ☆ Salade (frisée ou dent-de-lion ou mesclun ou rampon)
- ☆ 50 gr. lard séché du Valais, supérieur en goût
- ☆ 80 gr. de croûtons<sup>1</sup>
- ☆ 4 œufs
- ☆ 2 blancs d'œufs
- ☆ Farine
- ☆ Panure japonaise (panko)

### Réaliser

- 1) Cuire les œufs 6 minutes dans de l'eau bouillante légèrement vinaigrée, puis les plonger dans un saladier d'eau glacée.
- 2) Enlever délicatement les coquilles.
- 3) Tailler le lard en fins lardons et les faire croustiller à sec dans une poêle anti adhésive.
- 4) Déposer sur du papier absorbant.
- 5) Laver la salade et la répartir dans 4 assiettes.
- 6) Arroser d'huile d'olive et de vinaigre, assaisonner en fleur de sel, puis répartir les croûtons et les lardons.
- 7) Rouler doucement les œufs dans la farine, retirer l'excédent ; tremper dans le blanc d'œuf, puis rouler délicatement dans le panko (chapelure japonaise).
- 8) Chauffer l'huile d'arachide à 180°.
- 9) Y plonger les œufs à l'aide d'une écumoire et les dorer environ 40 secondes.
- 10) Les déposer sur du papier absorbant, puis les répartir dans les assiettes.
- 11) Déguster sans attendre, lorsque les œufs sont bien chauds et croustillants.

---

1. pour faire ses croûtons maison, tailler des cubes dans du pain de mie et les dorer au beurre avec de l'ail