

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 croûtons¹
- ☆ 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