

LA SALADE LYONNAISE DE MADAME D AUBERY

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-de-la-salade-lyonnaise/>

Un classique des bouchons lyonnais, la salade lyonnaise se décline en plusieurs versions. Je vous propose la version qui m'a été transmise par Madame d'Aubery

Chef : Madame D'aubéry

Temps de préparation : 30 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Entrée, Salade,

Ingrédients

1 Salade Type frisée, ou des pissenlits pour les puristes

Quelques Lardons

Quelques Oeufs Que l'on va pocher avec la technique ICI

1 Echalote

*Croutons

Quelques tranches de Pain

1 pincée d'Ail en poudre

1 filet d'Huile d'Olive

1 pincée de Sel

*Sauce

Vinaigrette

Instructions

La Salade

1. La salade lyonnaise c'est la plupart du temps avec une frisée, ou pour les puristes, une salade de pissenlits
2. Commencer par laver la Salade à grandes eaux, puis à l'essorer et à la sécher à l'air libre, puis de la couper
3. Pour la sauce, je garde la traditionnelle vinaigrette: moutarde à l'ancienne, vinaigre de vin rouge, huile (d'olive), sel et poivre

LA SALADE LYONNAISE DE MADAME D AUBERY

4. Placer la Salade dans un saladier, verser la vinaigrette et remuer
5. Faire revenir vos Lardons (ou le lard taillé en lamelles), sans rajouter de matière grasse ou huile au préalable: le gras du lardon suffit...
6. Pour les croutons, découper les tranches de Pain en cubes, verser dans un récipient, y verser le filet d'Huile d'Olive, la pincée de Sel et de l'Ail en poudre et mélanger
7. Placer dans un plat et cuire ces cubes de pain au four jusqu'à coloration

Oeuf Poché

8. C'est le moment de pocher les Oeufs
9. La technique et les conseils se trouvent ICI

Dressage des assiettes

10. Au dernier moment, dresser votre salade dans chaque assiette:
11. Dresser la Salade avec la sauce et l'Echalote émincée
12. Déposer les Lardons
13. Déposer les croutons
14. Déposer les Oeufs pochés