



<http://hirtzbach.free.fr>

## Salade de pissenlits au lard (Màttasalad)

*Pour 6 personnes – préparation : 15 mn – cuisson : 5 mn*

Pissenlits : 500 g  
Lard fumé : 150 g  
Oignon : 1  
Vinaigre : 2 cuillerées  
Persil, sel, poivre

Nettoyez et lavez plusieurs fois les pissenlits. Egouttez-les et mettez-les dans un saladier.

Dans une poêle, faites rissoler le lard coupé très fin, versez ensuite lardons et graisse sur la salade.

Mettez le vinaigre dans la poêle encore chaude (ne pas cuire) et versez aussitôt dans le saladier.

Salez, poivrez et rajoutez l'oignon finement coupé.

**Faites cette préparation quelques instants avant de passer à table, pour éviter que les pissenlits ne ramollissent.**

Variante : vous pouvez rajouter un œuf dur coupé en rondelles.