

## *Salade Berrichonne*

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients (pour 2 personnes) :

De la mâche ou une autre variété de salade - 150 g de lardons -  
2 crottins de Chavignol mi- secs - 4 petites tranches de pain de  
campagne - 2 tomates - quelques cerneaux de noix - 4 cuillères  
à soupe de vinaigre de cidre - 2 œufs - 12 cuillères d'huile de  
noix - 1 cuillère à café de moutarde - sel et poivre.

Préparation de la recette :

*Laver et essorer la mâche.*

*Mélanger le vinaigre, l'huile et la moutarde pour faire une vinaigrette. Saler et Poivrer.*

*Faire revenir les lardons à la poêle.*

*Laver les tomates et les couper en rondelles.*

*Déposer  $\frac{1}{4}$  de crottin sur chaque tranche de pain puis les faire gratiner quelques minutes au four position grill.*

*Mettre de l'eau vinaigrée dans une casserole et porter à ébullition. Y faire pocher les œufs en les cassant dedans. Les retirer avec une écumoire.*

*Déposer un lit de mâche dans deux assiettes.*

*Y déposer les lardons, les rondelles de tomate, les noix, les œufs pochés et les tartines de Chavignol.*

*Arroser de vinaigrette et servir aussitôt.*