

# Dents-de-lion à la lyonnaise

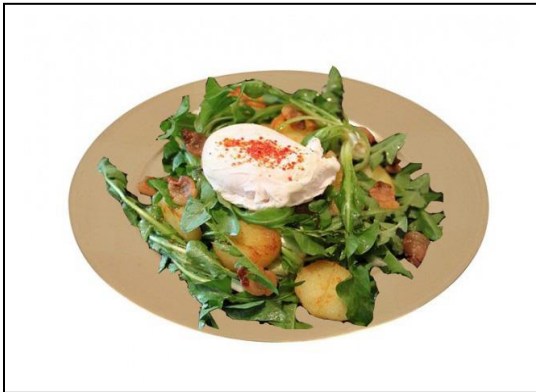
Pour 4 personnes

## Ingrédients

150g de dents de lion	vinaigre de vin rouge et vinaigre de vin blanc
200g de poitrine salée	huile d'arachide
1 pain ficelle	moutarde
4 cacoux frais	beurre

- Les dents-de-lion ont été au préalable triées et lavées à grande eau, puis essorées. Réserver.
- Tailler la poitrine en lardons et la blanchir à l'eau. Réserver.
- couper le pain ficelle en petites rondelles.
- Préparer une vinaigrette à peine moutardée pour assaisonner les dents-de-lion.
- Faire sauter les lardons blanchis, dans une casse (poêle), avec un peu d'huile d'arachide
- Dorer au beurre les rondelles de pain en les retournant. Elles doivent être croquantes et non brûlées
- Dans un coupon (saladier), mélanger les dents-de-lion, lardons, croûtons. Couvrir et réserver au frais.

Un peu avant de servir, sortir le coupon du frigo et enlever le couvercle. Verser un peu de vinaigrette et mélanger doucement. Je n'en mets qu'un peu laissant aux invités le soin d'en rajouter selon leur goût.



Mettre l'eau à bouillir dans une casserole avec un verre de vinaigre de vin blanc ; casser les œufs en les plaçant chacun en entier dans un petit ramequin. L'eau doit rester frémissante à petits bouillons. Faire en sorte qu'elle tourne avec l'aide d'une spatule avant de verser délicatement le contenu du ramequin dans le tourbillon, laisser cuire moins de trois minutes (2mn1/2 environ). Sortir délicatement l'œuf poché avec une écumoire puis le poser sur un papier absorbant pour enlever l'excédent d'eau.

Pendant que l'eau a été mise à bouillir, les assiettes individuelles ont été préparées et il suffit donc de poser l'œuf poché sur chacune d'elles.

Avec le lien ci-dessous, vous pouvez vous former au pochage de l'œuf grâce à la vidéo de marmiton qui est une aide utile pour la fenotte ou le gone qui n'en a pas la maîtrise.

[http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine\\_pocher-un-oeuf.aspx](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_pocher-un-oeuf.aspx)

*La réussite de l'œuf poché tient à ce qu'il doit être très frais*