

SALADE DE LAITUE BOSTON AUX ŒUFS

Ingrédients : pour 4 portions

- 1 laitue boston lavée, essorée et effeuillée
- 4 œufs cuits durs tranchés en rondelles
- 1 tasse (144 g) de haricots verts cuits, rafraîchis, et coupés en tronçons
- 2 oignons verts hachés finement
- 1 grosse pomme de terre bouillie, refroidie, et coupée en petits cubes
- 4 tranches de bacon cuit émiettées
- Une douzaine de petites tomates cerises coupées en deux
- Ciboulette et persil plat ciselés au goût

Sauce

- 4 c. à soupe (60 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à soupe (15 ml) de mayonnaise
- 1 c. à soupe (15 ml) de yogourt nature
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon
- La moitié d'une grosse échalote sèche hachée finement
- 1 c. à thé (5 ml) persil plat ciselé
- Sel et poivre du moulin au goût

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger délicatement les haricots verts, les oignons, la pomme de terre et le bacon.
2. Dans un petit bol, fouetter ensemble les ingrédients de la sauce. Réserver.
3. Dans 4 assiettes, disposer la laitue et répartir équitablement le mélange de haricots verts.
4. Garnir chaque assiette d'un œuf en rondelles, de quelques tomates cerises, de persil plat et de ciboulette. Saler et poivrer.
5. Disposer dans chaque assiette une portion suffisante de sauce et servir.

Source : Maripel

« La fille de l'anse aux coques, Maripel, le lundi 17 septembre 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/09/salade-de-laitue-boston-aux-ufs.html>