

# PISSENLITS EN SALADE CHAUDE



## Ingrédients pour 2 Personnes

Ingrédient	Quantité
les feuilles	2 A 3 PIED DE PISSENLITS FEUILLES DE PISSENLIT
PDT a l'eau	300 GR POMMES DE TERRE
De poule	3 A 4 OEUFS OEUFS CUIT DUR
HUILE OLIVES	4 A 5 CUILLERES A SOUPE
VIGNAIGRE DE VIN	1 A 2 CUILLERES A SOUPE (OU AUTRE VIGNAIGRE)

## Préparation

1. Nettoyer les feuilles de pissenlits et les couper en morceaux avec un ciseau Entretiens faire cuire les pommes de terre salées Et les œufs cuits durs Dans un plat mettre les feuilles de pissenlits coupées et incorporer les PDT coupées ainsi que les œufs cuits durs tous chauds Mettre l'huile ,le vinaigre ,sel,poivre et il ne vous reste plus q,a dégusté

2. Toujours mettre les pommes de terre et les œufs cuits durs chauds sur les pissenlits