

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 Entretemps faire cuire les pommes de terre salées Et les œufs cuits dur Dans un plat mettre les feuilles de pissenlits coupées et incorporer les PDT coupées ainsi que les œufs cuits dur tous chaud 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 dur chaud sur les pissenlits