

PISSENLITS EN SALADE CHAUDE



Ingrédients pour 2 Personnes

Ingrediént	Quantité
les feuilles	5 FEUILLES DE PISSENLIT
PDT a l'eau	300 POMMES DE TERRE
De poule	7 OEUFS CUIT DUR
HUILE OLIVES	9 CUILLERES A SOUPE
VIGNAIGRE DE VIN	3 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 pomme de la terre salée Et les œufs cuit dur Dans un plat mettre les feuilles de pissenlits coupée et incorporez les PDT coupée ainsi que les œufs cuit dur tous chaud Mettre l'huile ,le vinaigre ,sel,poivre et il ne vous reste plus q,a dégusté

2. Toujours mettre les pomme de terre et les œufs cuit dur chaud sur les pissenlits