



Les plats principaux

Salade de cresson aux tomates et au lard

Pour 2 personnes.

Ingrédients

100 grammes de lard petit déjeuner
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
50 grammes d'amandes (grillées)
1 ciabatta
100 grammes tomates cerise (coupées en 2)
1 bouquet de cresson
poivre
sel

Pour le dressing

4 cuillères à soupe huile de tournesol
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
1 échalote (fijngesneden)

Méthode de préparation

Mélangez ensemble l'huile de tournesol, le vinaigre de vin et l'échalote pour obtenir une vinaigrette. Salez et poivrez.

Lavez le cresson, séchez-le et enlevez les plus longues petites queues des feuilles.

Rôtissez le lard à feu moyen. Entretemps coupez le pain en dés de ± 2 cm. Après le lard cuisez dans la même poêle les dés de ciabatta bien croustillants dans un peu d'huile d'olive.

Mélangez la vinaigrette au cresson. Répandez cela sur les assiettes puis répartissez les demi-tomates, les croûtons, les amandes et le lard.

