



Plats d'accompagnement

Autre

Salade aux œufs au bacon et à la truffe

Pour 4 personnes.

Ingrédients

6 œufs
1 cuillère à soupe de ciboulette (ciselée)
2 cuillères à café de curry en poudre
150 grammes de lard petit déjeuner
4 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à café huile de truffe
1 oignon (petit)
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les œufs durs en environ 8 minutes. Laissez-les refroidir un peu sous l'eau courante froide.

Rôtissez bien le lard petit déjeuner à feu moyen. Égouttez-le sur de l'essuie-tout et laissez refroidir jusqu'à ce qu'ils soient délicieusement croquants. Il est essentiel que toute la graisse du lard soit fondue.

Ciselez finement la ciboulette et l'oignon. Écalez les œufs et écrasez-les en morceaux moyens avec une fourchette.

Ajoutez la mayonnaise, le curry, l'huile de truffe, la ciboulette et l'oignon ciselés.

Émiettez le lard rôti et incorporez-le dans la salade aux œufs. Goûtez puis salez et poivrez.

