



**Les Jardins**  
**DE MALEVERGNE**  
**LÉGUMES ET OEUFS**

---

## SALADE D'EPINARDS

- 200 g d'Épinards
- 100 g de lardons
- 4 tranches de pain de mie en dés
- 1 noix de beurre
- ½ citron pressé
- 2 cs d'huile de tournesol
- Poivre du moulin

- Lavez soigneusement les épinards. Essorez-les et hachez-les grossièrement. Placez-les dans un grand saladier.
- Faites fondre le beurre dans une poêle et mettez-y à dorer les croûtons. Jetez-les sur la salade.
- Faites revenir les lardons à leur tour dans la poêle. Réservez-les.
- Emulsionnez le jus de citron avec l'huile et poivrez abondamment.
- Tournez la salade dans la vinaigrette et ajoutez au moment de servir les lardons encore tièdes.
- Ajoutez-y des œufs mollets.