



Salades

Salade d'oeufs, saumon fumé et bacon



25 min 15 min 10 min **0** **279**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 tranche(s) **Saumon fumé**
4 tranche(s) **Bacon**
120 g **Batavia**
100 g **Concombre**
50 g **Oignon(s) rouge(s)**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Vinaigre de vin**
0.5 **Citron(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la salade

- 1 Remplir une casserole d'eau à moitié et porter à ébullition. Y plonger délicatement les œufs et les faire cuire 10 minutes afin d'obtenir des œufs durs.
- 2 Egoutter les œufs à l'aide d'une écumoire et les plonger dans un saladier d'eau froide. Les écaler puis les couper en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer une poêle anti-adhésive et y faire dorer les tranches de bacon sur feu vif environ 30 secondes sur chaque face.
- 4 Déposer le bacon sur une assiette tapissée de papier absorbant puis le couper en petits morceaux à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Fendre le concombre en deux dans la longueur puis l'émincer en demi-rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 6 Peler l'oignon rouge et le ciseler à l'aide d'un couteau éminceur.
- 7 Mélanger l'huile d'olive et le vinaigre dans un bol.
- 8 Extraire le jus du citron à l'aide d'un presse-agrumes puis le verser dans le bol.
Saler, poivrer puis mélanger.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser les feuilles de batavia sur des assiettes individuelles.
- 2 Effiloche le saumon à la main et le disposer sur la salade. Ajouter les œufs durs, le bacon, le concombre et l'oignon rouge.
- 3 Arroser avec un peu de vinaigrette à l'aide d'une cuillère à soupe et déguster bien frais.