

LA REINE DES SALADES!

«Nants Ingonyama Bagithi Baba.» Telle est la première phrase de la célèbre chanson du film encore plus célèbre. Quel rapport avec la recette de notre salade de dents-de-lion raffinée, agrémentée de la sauce French à L'Ancienne Sauce THOMY? C'est simple: on ne s'en lasse jamais!

Ingédients

- 500 g de dents-de-lion
- 2 bottes de radis colorés
- 2 œufs
- 25 g de fèves edamame
- 1 à 2 tranches de pain complet
- 50 g de lardons
- Huile de friture
- Sauce à salade French à L'Ancienne THOMY

C'est parti

1. Faire cuire les œufs pendant 10 minutes et les couper en quatre.
2. Couper les radis en rondelles ou en quartiers.
3. Couper le pain complet en cubes et le faire griller avec les lardons dans une poêle avec 2-3 cuillères à soupe d'huile.
4. Mélanger le tout avec les dents-de-lion et la sauce à salade French à L'Ancienne THOMY. Parsemer enfin de fèves edamame.



20 minutes



4 personnes

Ta faim de lion est assouvie? Espérons que tu aies pris une photo avant afin de présenter l'objet de ta fierté également à tes amis! Il te suffit de poster la photo sur Facebook ou Instagram avec [#LOVEthomy](#).

