

SALADE DE CONCOMBRE ET CROÛTONS AUX LARDONS

Mise en place et préparation:
env. 20 min

1 c. c. de moutarde mi-forte

2 c. s. de vinaigre de vin blanc

3 c. s. de crème entière

¾ de c. c. de sel

¼ de c. c. de sucre

3 c. s. d'aneth, ciselé

2 concombres, pelés,
découpés avec le Coupe-
spiraux ou émincés à
la mandoline

80 g de lardons

100 g de pain bis, en petits
dés

1. Bien mélanger dans un saladier la moutarde et tous les ingrédients jusqu'à l'aneth compris. Ajouter les concombres, mélanger.
2. Faire rissoler lentement dans une poêle les lardons et les petits croûtons, dresser avec la salade de concombre.

Portion: 195 kcal, lip 12 g, glu 15 g, pro 6 g

