

Salade de rillons

Les rillons de Tours sont des morceaux de lard confits dans du saindoux et du vin blanc.



Ingrédients :

2 rillons moyens (ou 1 gros)

1 salade dents de lion

Cerfeuil, vinaigre balsamique

Assaisonnement habituel de la salade

Couper les rillons en tranches. Les faire dorer à la poêle à feu moyen.

Lorsque les rillons commencent à dorer, ajouter le cerfeuil et le vinaigre balsamique.

Remuer en finissant de dorer les rillons.

Ajouter les rillons à la salade préalablement assaisonnée, remuer et servir immédiatement.