

- CRESSON DE SAINT-JOSEPH -

SALADE DE CRESSON À LA LYONNAISE



4 PERSONNES 15 MIN

2 BOTTES DE CRESSON

200G DE POITRINE

4 ŒUFS DURS

200G DE CROÛTONS

LEVURE DE BIÈRE MALTÉE

1 CÀS DE SAUCE DE SOJA (TAMARI)

2 CÀS D'HUILE DE TOURNESOL PREMIÈRE PRESSION À FROID

3 CÀS D'HUILE D'OLIVE

AIL ÉCRASÉ

SEL & POIVRE

Lavez et essorez le cresson.

Cuire les œufs 10 minutes à l'eau bouillante. Pendant ce temps faites roussir les poitrines à la poêle et réservez.

Pour l'assaisonnement, Mélangez la sauce soja, l'huile de tournesol, l'huile d'olive et l'ail écrasé, salez et poivrez à convenance.

Dressez le tout et parsemez de levure de bière maltée.

Pour des croûtons gourmands, vous pouvez faire dorer du pain rassis à la pôele avec du beurre.



