**Salade lyonnaise (4 personnes)**

Cette salade nous offre une saveur typiquement lyonnaise. Il n'y a pas de restaurants ou de bouchons, restaurants typiques de la ville, qui n'offrent pas une telle salade! Essayez-le, c'est un classique!

* 4 œufs
* 200 g de bacon fumé
* 400 g de pissenlits (la roquette peut être utilisée)
* 4 tranches de pain
* oignon de printemps
* pétrole
* vinaigre d'olive
* moutarde

Processus:

Lavez les pissenlits. Préparez une sauce ("vinaigrette") avec de la moutarde. Coupez le bacon en petits morceaux et coupez le pain en dés. Faites dorer le bacon dans une poêle, sortez-le puis mettez les cubes de pain dans la même poêle avec la graisse du bacon.

Pendant ce temps, «pocher» les œufs: amener de l'eau bouillante avec du vinaigre d'alcool. Casser l'oeuf dans une tasse et l'utiliser pour verser dans de l'eau chaude. Après une ou deux minutes, l'œuf est "mollet". Retirez délicatement l'œuf de l'eau et égouttez-le dans un bol.

Servir les pissenlits avec la sauce, mettre les morceaux de bacon chaud et le pain sur le dessus et garnir de l'oeuf. Garnir de ciboulette.