



IGNAME AUX LARDONS

Ingrédients

Préparation : 30 min

- 1 Igname
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 50 grammes de beurre
- 200 grammes de lard fumé
- Persil, sel et poivre et piment

Préparation

- Epluchez l'igname, la coupez en 4, puis en petits morceaux.
- Faire cuire 30 minutes les morceaux d'igname dans de l'eau salée, en fin de cuisson, égouttez!
- Coupez le lard fumé en tous petits lardons.
- Dans une poêle, les morceaux d'igname, salez et poivrez.
- Il suffit d'ajouter aux lardons, les morceaux d'ignames avec de l'ail et du persil finement haché.
- A servir chaud, avec un poulet rôti par exemple.