



la recette de la crème aux lardons

Proposée par : Thérèse V.

Difficulté : facile

Préparation : 20 min.

Cuisson : 10 min.

Ingrédients :

- une barquette de lardons fumés
- un blanc de poireaux
- une boîte de « vache qui rit »
- un verre de vin blanc ou plus
- des croutons de pain



Faire revenir une barquette de lardons fumés avec un blanc de poireaux coupés en rondelles. Puis faire fondre dans cette poêle 6 triangles de vache qui rit en l'écrasant un peu à la fourchette et délayer le tout avec un verre de vin blanc ou plus si nécessaire. Laisser tiédir et passer le tout au mixer + sel + poivre. Puis verser dans les pots que l'on désire présenter pour l'apéro et mettre le tout au frigo au moins 1 heure.

Tartiner sur des croutons.

Bon appétit.