



CHAMPIGNONS AU LARD

- 2 Champignons bruns par personne
- 2 Tranches de lard de table

Recette :

1. Nettoyer les champignons, couper le bas du pied
2. Enrouler la tranche de lard autour de la tête du champignon, la fixer avec un cure dents
3. Assaisonner avec un mélange d'épices.
4. Saisir dans la poêle.

Mai 2009 Guy Nicolet - Beny Taeschler