

Crosnes sautés aux lardons

Pour 4 personnes

Frotter 500g de crosnes avec un peu de gros sel et bien les laver à l'eau courante, afin que tous les grains de sable disparaissent.

Cuire les crosnes 5 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Refroidir les crosnes à l'eau froide si on ne continue pas la recette tout de suite.

Sauter 100g de lardons fumés.

Ajouter les crosnes.

Faire dorer légèrement.

Assaisonner de sel et poivre.

Pour cette recette, on peut remplacer les crosnes par des choux de Bruxelles ou des colraves.

