LARDONS SAUTÉS

Composition moyenne pour 8 personnes

- 250 g de poitrine de porc salée
- 2,5 cl d'huile (1 cuillère)

Technique

Préparations préliminaires

- 1) Couper la poitrine en tranches de ½ cm d'épaisseur et éliminer la couenne et les croquants
- 2) Détailler les tranches en petits bâtonnets de ½ cm de section carrée
- 3) **Blanchir les lardons** (*départ dans peu d'eau froide, porter rapidement à ébullition, égoutter dès la 1^{ère} ébullition, ne pas rafraîchir*)

Technique

- 1) Faire sauter les lardons à la poêle sans les dessécher dans l'huile très chaude
- 2) Égoutter avec une écumoire et les réserver