

Mangez du porc, les recettes de Nini. Flamiche aux lardons

écrit par Christine Tasin | 30 novembre 2013



Flamiche aux lardons

- Abaisses de pâte feuilletée
- 2 poireaux laves et coupes en rondelles
- Huile d'olive
- Crème 35 %
- 500 grammes de lardons bien maigres
- Fleur de sel
- Poivre
- 125 ml de bouillon de poulet

Faire revenir les lardons dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants

Retirer le surplus de gras

Ajouter les rondelles de poireaux et faire sauter. Ajouter le bouillon de poulet et faire suinter. Ajouter la crème 35% et remuer jusqu'à épaississement.

Disposer le mélange dans des petits plats allant au four.

Couvrir de l'abaisse de pâte feuilletée et mettre au four 20 minutes à 194 degrés Celsius

Nini