



SEL AU LARD

15 MIN.
DE PRÉP.

15 MIN.
EN TOUT

201 KCAL
PAR 100 G

① Sans lactose, Sans gluten | Lipides: 16 g, Glucides: 0 g, Protéines: 13 g par 100 g

IL VOUS FAUT POUR 2 VERRES

Lard

150 g de lard à rôtir en tranches

Sel au lard

125 g de fleur de sel

Ustensiles

Pour 2 bocaux d'env. 1½ dl chacun

VOICI COMMENT FAIRE

Lard

Dans une poêle, faire dorer le lard progressivement sans ajouter de matière grasse. Le sortir, l'égoutter sur du papier absorbant et le laisser refroidir. Passer le lard au hachoir en une ou plusieurs fois, puis le sortir.

Sel au lard

Mélanger le sel avec le lard, le passer à nouveau au hachoir, puis le mettre dans les bocaux et bien refermer.

BON À SAVOIR



Conservation:

env. 3 semaines au frais et à l'abri de la lumière.



Servir avec:

des œufs, des pommes de terre ou des plats du four



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/22339/