

Roulades de chicons au lard

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 min.

Ingrédients:

- 4 beaux chicons
- 4 tranches de lard (petit déjeuner)
- Poivre
- Ail écrasée ou en poudre

Recette:

- Faites cuire pendant environ 20 minutes les chicons entiers à la vapeur.
- Enroulez ensuite autour de chaque chicon une fine tranche de lard.
- Faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre.
- Poivrez et aillez.