

## *Flageolets à la Crème et aux Lardons*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 15 minutes

### **Ingrédients:**

- |                 |               |
|-----------------|---------------|
| - FLAGEOLETS    | 1 boîte       |
| - FOND DE VEAU  | 1 c à café    |
| - AIL EN POUDRE |               |
| - CRÈME FRAÎCHE | selon le goût |
| - LARDONS       | 100g fumé     |
| - OIGNON(S)     | 1 oetit       |
| - SEL           |               |
| - POIVRE        |               |



### **Recette:**

- Egouttez et rincez les flageolets.
- Emincez finement l'oignon.
- Coupez le lard fumé en lardons si nécessaire.
- Dans une petite casserole, faites revenir dans du beurre chaud, l'oignon et les lardons.
- Ajoutez ensuite les flageolets. Remuez 1 minutes.
- Assaisonnez de sel, poivre, ail et le fond de veau.
- Arrosez avec la crème fraîche (pas trop).
- Mélangez bien et réchauffez doucement.

### **Remarque:**

A partir de DI-57