



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Lardon à la Vendéenne

difficulté : ● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚⌚⌚

Ingrédients

25 grammes de lard gras,
8 fines tranches de jambon de Vendée,

10 cl de vinaigre de vin blanc,
Poivre concassé au moulin

Progression

Détaillez le lard en très petits morceaux.

Mettez-le dans une poêle à fond épais et faites cuire à feu moyen.

Laissez fondre doucement le lard en secouant la poêle de temps en temps.

Lorsqu'il est fondu, posez-y les tranches de jambon, après avoir retiré la couenne.

Faites cuire alors celles-ci sur feu très doux en les retournant de temps en temps, de 6 minutes environ.

Retirez les tranches de jambon et les mettre dans un plat de service.

Versez 1 filet d'eau, 1 filet de vinaigre de vin blanc et 1 cuillerée à soupe rase de poivre concassé dans la poêle de cuisson.

Mélangez sur feu assez vif à l'aide d'une spatule et déglacez en détachant ce qui peut tenir au fond de la poêle

Verser rapidement cette sauce brûlante sur le jambon.

Ne pas saler.

Servez aussitôt.

Conseil accord met et vin

Cette entrée s'accommodera très bien d'un Fief Vendéen rouge.

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)