

# CHÂTAIGNES AU LARD

Septembre 2007 (Actualisé en décembre 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 bocal de châtaignes à sec sous vide (420 g)
- ★ 2 échalotes
- ★ 125 g de lardons nature
- ★ 30 g de beurre
- ★ 1 cuillère à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 2 pincées de thym de Provence
- ★ 2 branches de thym frais
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 casseroles

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 5,45 € (soit 1,36 € par personne)



## Recette :

Peler les échalotes et les hacher finement. Mettre 10 cl d'eau dans une petite casserole, porter à frémissement, couper le feu et ajouter le fond de volaille déshydraté en mélangeant. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen, ajouter les échalotes et les faire suer 2 minutes en remuant, incorporer les lardons et poursuivre la cuisson 3 minutes. Ajouter les châtaignes, le thym de Provence, mouiller avec le fond de volaille, saler peu, poivrer et cuire à feu doux et à couvert 30 minutes.

Égoutter et servir bien chaud en accompagnement de volailles, gibiers à plumes, rôti de porc au four, ... Décorer avec le thym frais.