

CHÂTAIGNES AU LARD

Liste des courses

- 1 bocal de châtaignes à sec sous vide (420 g)
- 2 échalotes
- Lardons nature (125 g)
- Beurre (30 g)
- Fond de volaille déshydraté
- Thym de Provence
- 2 branches de thym frais