CROUSTILLANT DE POMME ET LARDONS À L'ORIGAN **X** CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles de brick	4 pc
Pomme	3 pc
Lard maigre	600 gr
Origan	20 gr
citron	0.25 pc
Beurre	0 Quantité souhaitée
Sel, poivre	

Préparation

1.	Préparer les lardons :	: découenner et ôter	le cartilage des	tranches de lard.	Tailler en lardons finement.

- 2. Marquer en cuisson les lardons : sauter à la poêle jusqu'à ce que les lardons soient dorés. Débarrasser et réserver.
- 3. Préparer les pommes : laver, éplucher, ôter le trognon des pommes. Tailler en brunoise et citronner au fur et à mesure.
- 4. Marquer en cuisson la brunoise : pour plus de saveur, rissoler la brunoise de pomme dans la graisse de cuisson du lard. Débarrasser et réserver.
- 5. Préparer l'origan : laver, éponger et effeuiller l'origan. Ciseler.

6. Dresser les croustillants : mélanger les lardons, la brunoise et l'origan. Assaisonner légèrement si Croustillant de pomme et la dons à l'origan - l'evision d'en les feuilles de brick une à une au pinceau. Disposer au Page 1/2

7.	Marquer en cuisson : dresser les croustillants sur une plaque de cuisson graissée. Enfourner dans un
	four chaud à 180° pendant 10 minutes.