

Poêlée de pâtisson

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 200 g de lardons
- 1 gros pâtisson ou 2 moyens
- 1 gousse d'ail
- 500 g de champignons
- sel, poivre
- huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de romarin

Préparation :

Eplucher le ou les pâtissons, enlever les graines et les couper en tranches très fines avec un robot mixer.

Couper les champignons en lamelles.

Dans une poêle, mettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, les lardons, le pâtisson et les champignons, saler et parsemer de feuilles de romarin.

Laisser cuire 20 bonnes minutes, il faut que l'eau des champignons se soit évaporée, qu'ils soient dorés et les pâtissons soient translucides.

Ajouter l'ail haché, laisser cuire 5 minutes de plus, servir sans attendre.