

QUARTIERS DE POMME À L'APÉRITIF AU LARD, À LA SAUGE ET AU ROMARIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

2 à 3 Pink Lady, coupées en quartiers
quelques tranches de lard à frire
quelques feuilles de sauge
deux ou trois brins de romarin

Rita Angleone



HEUREUSEMENT
IL Y A



PRÉPARATION, ENV. 30 MIN.

1. Garnir les quartiers de pomme de sauge, les enrouler dans du lard et y enfoncer de petites branches de romarin.
2. Faire revenir les quartiers de pomme quelques minutes de chaque côté, jusqu'à ce que le lard soit croustillant, puis servir chaud.