

## **Igname aux lardons**

### **Ingrédients :**

- 1 igname
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 50 gr de beurre
- 200gr de lard
- persil
- sel, poivre
- piment

### **Préparation :**

- Coupez l'igname en 4, puis en petits morceaux après l'avoir bien épluché.
- Faire cuire les morceaux d'igname dans de l'eau salée.
- En fin de cuisson, égoutter.
- Couper le lard en tous petits lardons.
- Dans une poêle, faites revenir les lardons avec un oignon émincé et un brin de piment.
- Dans une autre poêle, faites sauter les morceaux d'igname, salez et poivrez.
- Ajouter aux lardons, les morceaux d'igname avec de l'ail et du persil finement haché.
- Vérifier l'assaisonnement.

***Ce plat se sert très chaud.***

**Bon appétit !**