

Les recettes de Francis

Idées recettes promo de la semaine : **Lard Frais**

Idées : à griller au barbecue, plancha ou grill...

C'EST SIMPLE, IL SUFFIT DE MODIFIER LES INGREDIENTS AFIN DE SATISFAIRE LES GOÛTS DE TOUS

OU DE PARTIR À LA DÉCOUVERTE DE NOUVELLES SAVEURS

Pour enrober les tranches de lard

Varier les huiles : d'olive, de pépin de raisin (ce sont les 2 huiles végétales qui supportent bien la cuisson), ou de noix, de colza...

A LA PLACE D'UNE HUILE : pensez à utiliser du Sirop d'Erable, du Sirop d'Agave, de sureau...

Varier les épices : paprika, piment, coriandre, cumin, curcuma, graines de poivre blanc...

Varier les herbes : pensez aux aromatiques de votre jardin ! Persil, ciboulette, estragon, thym, romarin...

Mais aussi du vinaigre balsamique, du jus de citron...

À VOUS D'OSER ET D'INVENTER !