

Oreilles de Crisse

1 lb 454 g de lard salé (sans chair)
Avec la couenne, tranché finement (mince)

Dans une casserole d'eau bouillante, pocher les tranches de lard environ 1 minutes. Égoutter et éponger sur du papier absorbant.

Dans une poêle en fonte, faire revenir les tranches de lard à feu moyen à doux jusqu'à ce que le gras soit fondu et les tranches bien dorées, soit environ 20 minutes.

Déposer sur un papier absorbant.

NOTE personnel : Se congèle bien dans des sacs de plastiques. Seulement les réchauffer sur une plaque à Grill (Broil) dans le four.