



## *Champignons au lard*

*de Susane*

- 1 boîte de champignons de Paris entiers
- 1 paquet de tranches de lard à griller
- 1 boîte de cure-dents en bois

Enrouler un champignon dans une tranche de lard et fixer le tout à l'aide d'un cure-dent.

Griller le champignon enroulé dans une poêle sans mettre d'huile (car le lard est bien assez gras). Retourner les champignons pour qu'ils soient bien grillés des deux côtés.

Servir sur une assiette en laissant le cure-dent.

