

PETITS OIGNONS EN VINAIGRE BALSAMIQUE SERVIES EN CHEMISE DE LARD SEC AU POIVRE NOIR, RÔTI AU VINAIGRE BALSAMIQUE



INGRÉDIENTS POUR 4 ASSIETTES

- 150g Oignons Au Vinaigre Balsamique «Type Clair»
- 200g lard sec au poivre noir
- 10cl vinaigre balsamique traditionnel de Modena

MÉTHODE

- Déposer le lard sur un sauté.
- Faire chauffer à feu vif, ajouter le vinaigre balsamique et faire réduire.
- Disposer sur un plat de service, disposer les petits oignons précédemment réchauffés et décorer à volonté.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Oignons Au Vinaigre Balsamique «Type Clair»