

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Brocolis aux lardons



Pour 2 personnes :

- 2 petits brocolis
- 200 g de lardons fumés
- 1 petit oignon
- un peu de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 pincée de poivre

Pelez et émincez finement l'oignon.

Faites des petits bouquets avec les brocolis, lavez-les et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes environ. Egouttez-les.

Pendant ce temps, dans une poêle, faites fondre les lardons sur feu doux avec un peu de beurre.

Ajoutez les oignons, puis les bouquets de brocolis. Poivrez puis ajoutez la crème fraîche.

Sortez du feu et servez immédiatement.