

# Oreille de crisse

- La recette facile des oreilles de crisse de la cabane à sucre!



## Ingrédients :

- 600 g de lard salé
- 4 tasses (1000 ml) d'eau

## Préparation :

1. Couper le lard salé en tranche de 1.5 cm par 8 cm.
2. Faire blanchir les morceaux de lard dans 4 tasses d'eau bouillante pendant environ 5 minutes.
3. Faire préchauffer le four à 350 °F (175°C).
4. Mettre les morceaux de lard sur du papier d'aluminium
5. Faire griller en retournant les morceaux fréquemment pour s'assurer qu'ils ne noircissent pas.

“

*Ce classique québécois de la cabane à sucre permet d'ajouter une petite touche de salé à nos copieux repas printanier :) C'est très facile à faire à la maison...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)