CHIPS DE PANCETTA

Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 2 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 1 c.s. d'huile d'olive
- 3 tranches de pancetta

1. Faites chauffer l'huile dans une petite poêle.

2. Coupez chaque morceau de pancetta en trois et faites-les revenir quelques secondes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

3. Ôtez la poêle du feu et égouttez la pancetta sur du papier absorbant pour retirer l'huile.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)
« Allergies alimentaires !Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »