

## Œufs pochés au lard

Pour 4 personnes.

4 ou 8 tranches de lard selon qu'on utilise 4 ou 8 œufs, beurre ou margarine, persil.

Faire sauter à la poêle, dans beurre ou margarine, les tranches de lard.

Les dresser en couronne sur un plat rond et poser dessus les [œufs pochés](#), bien égouttés et parés, parsemés de persil haché.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.