* **Poêlée de pâtisson**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 25 min

**Ingrédients**

* 200 g de lardons
* 1 pâtisson ou 2 moyens
* 1 gousse d'ail
* 500 g de champignon
* Poivre
* Sel
* Huile d'olive

1 cuillère à soupe de romarin

**Préparation**

Eplucher le ou les pâtissons, enlever les graines et les couper en tranches très fines avec un robot mixer.

Couper les [champignons](https://www.marmiton.org/ingredients/legumes_champignon.aspx) en lamelles.

Dans une poêle, mettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, les lardons, le pâtisson et les champignons, saler et parsemer de feuilles de romarin.

Laisser cuire 20 bonnes minutes, il faut que l'eau des champignons se soit évaporée, qu'ils soient dorés et les pâtissons soient translucides.

Ajouter l'[ail](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx) haché, laisser cuire 5 minutes de plus, servir sans attendre.