**ROSTIS AUX LARDONS**

- 3 [pommes de terres](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_pommes-de-terre_1.aspx)
- 250 g de lardons
- 1/2 [oignon](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_oignon.aspx)
- 1 jaunes d'œuf
- 1 càs de farine
- sel, poivre, thym



Cuire les lardons (sans beurre, déjà assez gras)
Eplucher les PDT et les râper,
Eplucher et couper l'oignon.
Mélanger le tout.
Casser les œufs, les battre, puis ajouter le sel, poivre et le thym.
Faire chauffer la poêle, un peu l'huile, puis façonner des petites [galettes](http://www.marmiton.org/magazine/dossiers-marmiton_selection-de-recettes-de-crepes-et-de-galettes_1.aspx).
Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.