

**Sublimez votre table de fêtes avec le Lardo di Colonnata IGP**  
**Recette de Crostini au Lardo di Colonnata IGP, miel et noix**

**Bruxelles, le 21 décembre 2023 - Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas. Et quel meilleur moment pour mettre à l'honneur une petite merveille de la cuisine italienne : le Lardo di Colonnata IGP ? Ce délicieux lard toscan, onctueux et plein de saveurs, qui fond littéralement en bouche. Pour le sublimer lors des fêtes de fin d'année, le programme européen [Trust Your Taste](#) s'est associé au blogueur culinaire [La Tavola di Gaël](#) pour imaginer une recette qui fera fondre de plaisir vos convives, sans que vous ne deviez passer des heures en cuisine : les Crostini au Lardo di Colonnata IGP, miel et noix.**

**C'est quoi exactement, le Lardo di Colonnata IGP ?**

Le Lardo di Colonnata IGP, c'est un peu la star méconnue des tables de fête. Produit dans le petit village de Colonnata, en plein cœur de la Toscane, ce lard est un vrai bijou gastronomique. Imaginez : il est mûri dans des vasques de marbre de Carrare, avec un mélange secret d'herbes et d'épices. Rien que ça ! À la fin du processus, le lard est recouvert de saumure, pendant une période allant de trois à douze mois. Le résultat ? Un goût riche, une texture incroyablement fondante... bref, un pur délice.

Maintenant, place à une recette très simple mais qui en jette : les Crostini au Lardo di Colonnata IGP. Parfait pour impressionner vos invités sans passer des heures en cuisine.

**INGREDIENTS (pour 8-10 crostini) :**

- Environ 150 g de Lardo di Colonnata IGP en tranches.
- 4 à 5 tranches de pain de campagne
- Du miel
- Des noix
- 2 branches de romarin

**RECETTE :**

- Découpez les tranches de pain, puis coupez-les en deux.
- Sur une plaque de cuisson pour le four, versez un filet d'huile d'olive.
- Disposez par-dessus les tranches de pain et faites grilles au four à 200° chaleur tournante pendant 5 à 10 min.
- Sortez le pain du four et commencez à composer les crostini : le Lardo di Colonnata IGP d'abord, garni d'une noix, d'un peu de romarin et d'une touche de miel.

Vous pouvez trouver le Lardo di Colonnata IGP dans les épiceries fines italiennes  
Joyeuses fêtes et bon appétit !

**À propos du programme Trust Your Taste :**

Le projet « Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY » promu par l'ASSICA (Association industrielle des viandes et charcuteries) et cofinancé par l'Union européenne vise à améliorer le niveau de connaissance des produits agricoles de l'UE, à travers la promotion de la culture de production qui se cache derrière la viande de porc et la charcuterie, en valorisant les normes européennes et la grande tradition historique qui caractérise ce secteur.

Plus d'informations sur : <https://www.trustyourtaste.eu/fr/>