

# Poêlée de saucisse de Morteau et pommes de terres

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 30 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 1 saucisse de Morteau
- ✓ 2 à 4 pommes de terre selon la taille
  - ✓ 100 g de lardons
  - ✓ 1 oignon
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
  - ✓ Farine
  - ✓ Sel & poivre

## Préparation : *Recettes de Caline*

Faire cuire les saucisses de morteau dans de l'eau bouillante pendant 15 à 20 min avec les pommes de terre, puis les retirer de l'eau et laissez-les refroidir.  
Gardez l'eau de cuisson.

Une fois froides, couper en rondelles les saucisses.

Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles de 0,5 à 1 cm d'épaisseur.

Faire revenir les lardons à la poêle avec l'oignon émincé et 1 cuil à soupe d'huile d'olive.

Une fois qu'ils sont dorés saupoudrer le tout de farine.

Faire revenir le tout puis ajouter un peu d'eau de cuisson de la morteau afin de lier et parfumer le tout.

Ajoutez les rondelles de pommes de terre et morteau et réchauffez 5 min avant de servir.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**