

Legumes au jambonneau et à la pomme

Difficulté : Facile

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

Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|---|----------------------------------|
| ✓ 1 grosse boîte de pommes de terre | ✓ 100 g de petits pois |
| ✓ 5 petites cuil à café de fond de veau | ✓ 1 pomme |
| ✓ 1 petite boîte de carottes | ✓ 1 oignon |
| ✓ 400 g de jambonneau cuit | ✓ 1/2 litre d' eau |
| | ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive |

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez le jambonneau en dés

Egouttez les pommes de terre et les carottes, coupez les pommes de terre en 2 ou 3.

Dans une cocotte, faites dorer l'oignon avec l'huile d'olive puis ajoutez les légumes et laissez cuire quelques minutes.

Versez l'eau, le Fond de Veau et remuez.

Laissez cuire à feu doux 25 minutes.

Epluchez et coupez la pomme en petits dés

5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le jambonneau.

Salez, poivrez et servez aussitôt, et parsemez de dés de pommes

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!