

Poêlée campagnarde à la saucisse

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 600 g de pommes de terre
- ✓ 400 g de haricots verts
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 2 tranches épaisses de lard fumé (150g)
 - ✓ 2 saucisses fumées
 - ✓ 2 cuil à soupe d'huile olive
 - ✓ 20 g de beurre
 - ✓ Sel

Préparation : *Recettes de Céline*

Pelez les pommes de terre et coupez-les en gros cubes
puis rincez-les et essuyez-les dans un torchon.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle
et mettre les cubes de pommes de terre.

Salez et faites-les cuire à feu moyen, en remuant régulièrement jusqu'à ce que
les pommes de terre soient bien doré (goûter pour voir si elles sont cuites).
Réservez.

Coupez les saucisses en tranches et faites-les cuire sans matière
grasse dans une poêle en les retournant régulièrement.

Lorsqu'elles commencent à colorer, retirez-les de la poêle
et déposez-les sur du papier absorbant.

Enlevez la couenne des tranches de lard et coupez-les en lardon.

Faites-les cuire sans matière grasse dans une poêle jusqu'à coloration
puis déposez-les sur du papier absorbant et réserver.

Pelez et dégermez l'ail.

Egouttez les haricots verts.

Dans la même poêle que le lard, faites revenir les haricots verts salés
5 min environ, puis ajoutez l'ail et laissez mijoter quelques minutes..

Il ne reste plus qu'à assembler tous les éléments dans une
grande poêle et à réchauffer avant de servir.

vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!