



POÊLÉE AUX POMMES DE TERRE ET SAUCISSES FUMÉES

Ingrédients

4 saucisses fumées
1 oignon
1 échalote
2 gousses d'ail
8 cl d'eau
8 pommes de terre
2 c.à.s d'huile d'olive
Sel & Poivre

Préparation

1. Faites cuire les pommes de terre pendant 20 min dans l'eau bouillante salée.
2. Émincez finement l'oignon, l'échalote, et les gousses d'ail.
3. Coupez en fines tranches les saucisses.
4. Faites revenir le tout dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Salez et poivrez.
5. Saupoudrez le tout d'herbes de Provence.
6. Une fois cuite, ajoutez les pommes de terre coupées en cubes dans la préparation précédente.
7. Laissez chauffer 15 minutes.

