

Poêlée de pommes de terre et mettwurst

Réalisation :

Difficulté : Facile

Préparation : 30 minutes

Coût €€



Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 pommes de terre *
- 4 mettwurst*
- 2 échalotes *
- 1 oignon *
- 2 gousses d'ail *
- Thym
- Sel, poivre *
- Huile d'olive*

* Aliments disponibles dans les Caritas Buttek

Préparation :

Epluchez puis coupez les pommes de terre en dés.

Déposez les pommes de terre dans une poêle avec un bon filet d'huile d'olive puis faites-les revenir au moins 10 minutes à couvert sur feu moyen en remuant de temps en temps. Salez, poivrez.

En parallèle, coupez les saucisses en rondelles. Epluchez puis coupez l'oignon, l'échalotte en fines lamelles

Dans une seconde poêle, faites revenir les oignons, les échalotes, les mettwurst et l'ail râpé dans un filet d'huile. Faites cuire 3 minutes en remuant.

Ajoutez les pommes de terre et le thym dans la poêlée oignon / mettwurst, couvrez puis faites cuire le tout ensemble pendant encore 10 minutes sur feu moyen.

Servez bien chaud, c'est prêt.

Allergènes : 0 allergène

Bon appétit !