



# Poêlée de pommes de terre à la viande fumée et à la choucroute

7

**Temps total:** 0:30

**Préparation:** 0:10

**Cuisson:** 0:20

**Portion(s):** 2

**Difficulté:** Facile

## Ingrédients

### Pommes de terre

400 g, fermes

8

### Carré de porc fumé, cru

200 g

5

### Choucroute

500 g, cuite

0

### Huile de colza

1 cc

1

### Baies de genièvre

2 pièce(s)

0

### Laurier

1 feuille(s)

0

## Sel iodé

1 pincée(s)

0

## Poivre

1 pincée(s)

0

## Moutarde

1 cc

0

## Instructions

- 1** Peler et couper en dés les pommes de terre. Couper la viande de porc fumée en petits dés. Egoutter la choucroute.
- 2** Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen/vif et y faire sauter les pommes de terre env. 5 minutes. Ajouter la viande de porc fumée, la choucroute, les baies de genièvre et la feuille de laurier. Laisser mijoter le tout env. 15 minutes à couvert.
- 3** Retirer la feuille de laurier et les baies de genièvre. Saler et poivrer. Affiner avec la moutarde. Servir.