



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.