

POÊLÉE DE RUTABAGAS AUX LARDONS ET AUX CAROTTES

Durée de préparation: 20 minutes

Durée de cuisson: 45 minutes

Type: Plat

Ingrédients:

(pour 4 personnes)

- 2 échalotes
- 2 oignons
- 1kg rutabagas
- 300 g de lardons
- 3 carottes coupées en rondelles
- 1 petite boîte de petits pois
- 50 cl de bouillon de volaille
- sel et poivre, herbes de Provence

Descriptif:

Dans une sauteuse faire revenir dans de la margarine les oignons et échalotes hachés. Une fois qu'ils sont dorés, ajouter les lardons.

Cuire à feu moyen 10 minutes.

Pendant ce temps éplucher les carottes en rondelles et les rutabagas en carrés de 2/3cm.

Ajouter le bouillon et y mettre les rutabagas.

Couvrir, laisser cuire 10 min et ajouter les carottes.

Laisser mijoter 20 min puis ajouter les petits pois.

Attendre 5 min.

Servir avec une volaille (cuisse de dinde, poulet).

