



Poêlée de rutabagas aux lardons et aux carottes

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 45 minutes.

Ingrédients :

2 échalotes
2 oignons
1 kg 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

Etape 1 :

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.

Etape 2 :

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

Etape 3 :

Ajouter le bouillon et y mettre les rutabagas.
Couvrir, laisser cuire 10 min et ajouter les carottes.

Etape 4 :

Laisser mijoter 20 min puis ajouter les petits pois.
Attendre 5 min. Servir avec une volaille (cuisse de dinde, poulet).

Etape 5 :

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