



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).