

Faux filets aux oignons grelots



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

L'oignon est à la fois un légume et un condiment. Précieux, il possède de multiples propriétés médicinales.

Ingrédients

- 4 faux filets
- 100 g de lardons fumés
- 10 oignons grelots
- 500 g de pommes de terre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en dés. Nettoyez, lavez et coupez les oignons grelots en deux.
- 2 Faites blanchir les pommes de terre pendant 5 minutes. Égouttez-les.
- 3 Faites revenir dans une poêle avec un peu de graisse de canard les oignons grelots, les pommes de terre blanchies et les lardons. Laissez frire sur feux doux jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
- 4 Pendant ce temps, faites revenir les faux filets rapidement de chaque côté.
- 5 Servez les faux filets accompagnés de cette poêlée de légumes. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

