

## Blanquette de pommes de terre et sa saucisse fumée

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 35 mn*Une blanquette qui sort un peu de l'ordinaire et qui vous étonnera !*

### Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 1 saucisse fumée
- 150 g de lard fumé coupé en petits lardons
- 1 citron
- 2 gousses d'ail
- 250 g de champignons de paris
- 0,5 l de bouillon de volaille
- 1 bouquet garni
- 20 cl de crème fraîche
- sel
- poivre
- paprika

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en quartier. Pelez, lavez et hachez les gousses d'ail. Coupez le lard fumé en lardons. Égouttez les champignons.
- 2 Faites revenir les lardons et la saucisse fumée à sec dans un poêle antiadhésive.
- 3 Ajoutez les champignons, les pommes de terre, l'ail émincé et le bouquet garni. Faites revenir quelques minutes tout en remuant.
- 4 Ajoutez le jus du citron, puis le bouillon de volaille. Salez, poivrez. Laissez cuire 30 minutes environ.
- 5 Au bout de ce temps, ajoutez la crème fraîche et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.
- 6 Au moment de servir, retirez le bouquet garni, rectifiez l'assaisonnement et versez votre blanquette dans un plat. Coupez la saucisse fumée que vous servirez en même temps.
- 7 Dégustez très chaud saupoudré de paprika. 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

