

## Brouillade au pistou, pommes de terre et bacon



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Utilisez des pommes de terre à chair ferme pour cette recette.*

### Ingrédients

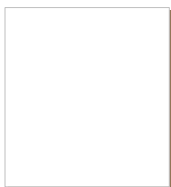
- 4 pommes de terre pour cuisson à la vapeur, à l'eau
- 8 oeufs
- 1 noix de beurre
- 4 cs de pistou
- 4 tranches de bacon
- 2 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Plongez vos pommes de terre dans une grande casserole d'eau froide salée. Portez à ébullition et laissez cuire 15 mn.
- 2 Egouttez, pelez les pommes de terre et coupez-les en rondelles.
- 3 Faites rissoler vos pommes de terre dans une poêle avec l'huile d'olive puis salez et poivrez.
- 4 Cassez vos œufs et battez-les avec le pistou. Salez, poivrez.
- 5 Placez une casserole sur le feu au bain-marie, mettez le beurre à fondre puis ajoutez vos oeufs battus. Tournez avec une cuillère en bois tout au long de la cuisson. Sortez du feu avant que votre brouillade soit complètement cuite, elle doit être encore crémeuse.
- 6 Quand vos pommes de terre sont bien dorées, réservez-les au chaud et mettez les tranches de bacon à cuire dans la poêle à feu vif 1 mn de chaque côté.
- 7 Servez la brouillade au pistou avec le bacon et les pommes sautées.

Proposé par

**Pommes de terre de France**



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur [www.recette-pomme-de-terre.com](http://www.recette-pomme-de-terre.com) et toutes les infos sur la pomme de terre sur [www.cnipt-pommesdeterre.com](http://www.cnipt-pommesdeterre.com)

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

