

Pommes de terre sautées à l'alsacienne



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Accompagnez d'une salade verte et d'un verre de Pinot Gris d'Alsace.

Ingrédients

- 125 g de lardons
- 1 kg de pommes de terre
- beurre
- huile
- persil
- ciboulette
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en quartiers.
- 2 Plongez-les dans un grand volume d'eau bouillante et faites-les cuire quelques minutes. Égouttez.
- 3 Faites chauffer un peu de beurre et d'huile dans une sauteuse. Coupez l'oignon en lamelles et faites-le revenir avec les lardons.
- 4 Ajoutez les pommes de terre et laissez cuire 30 minutes en secouant de temps en temps. Assaisonnez et surveillez la cuisson.
- 5 Avant de servir, saupoudrez de fines herbes hachées.

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

