

Petits pois saucisses

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 4 personnes

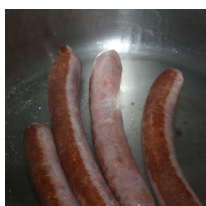
Préparation: 20 minutes Cuisson: 40 minutes



Les ingrédients:

- 1 grosse boîte de petit pois avec carotte
- 4 chipolatas
- 1 boîte de lardons
- 2 oignons
- 1 tomate
- 4 grains d'ails
- 4 pommes de terre
- Herbes de provence
- Poivre
- Curry

Comment faire:



1) Commencer par faire cuire les saucisses dans un filet d'huile d'olive pour qu'elles prennent un peu de couleur. -



2) Pendant ce temps peler et découper les oignons. -



3) Rajouter aux saucisses les oignons et les lardons. Laisser revenir quelques minutes en remuant de temps en temps pour ne pas que ça attache. -



4) Rajouter les petits pois et carotte, une cuillère à café de curry, un peu d'herbes de provence, le poivre et les grains d'ails coupé en morceau. -



5) Découper la tomate en morceau et mélanger délicatement. -



6) Peler les pommes de terre et les rajouter. Laisser mijoter le tout à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !