



POËLÉE CAMPAGNARDE AUX LARDONS, POMMES DE TERRE ET CAROTTES

Ingrédients pour une mise en bouche (pour 4 personnes) :

- 4 pommes de terre à chair ferme
- 3 carottes
- 100 gr gros lardons
- 1 oignon
- 1 branche de thym

1. Peler les pommes de terre, les carottes et l'oignon. Couper les pommes de terre en gros cubes, les carottes en deux dans le sens de la longueur, puis en tronçons de 4 cm, hacher l'oignon.
2. Faire revenir les lardons avec l'oignon, ajouter les pommes de terre, les carottes, le thym et arroser jusqu'à la moitié du volume. Poivrer.
3. Porter à ébullition et laisser frémir à couvert pendant 15-20 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Remuer de temps en temps.