

Poêlée campagnarde à la poitrine de porc cuite

INGRÉDIENTS



- 1 Poitrine de porc cuite Madrange
- 500 g de pommes de terre
- 1 botte de persil
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel & poivre



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	🕒 10 min	🕒 20 min	👤 X 4

Étape 1 Plonger les pommes de terre coupées en cubes dans une casserole d'eau salée. Les faire bouillir pendant 5 minutes à feu moyen, toute en épluchant l'oignon et l'éminçant.

Étape 2 Sortir les pommes de terre de l'eau et les sécher dans un torchon propre. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire revenir les pommes de terre pendant 5 minutes. Les sortir et réserver.

Étape 3 Dans cette même poêle, faire revenir les oignons avec la gousse d'ail avant de remettre les pommes de terre et mélanger.

Étape 4 Trancher la poitrine de porc cuite et l'ajouter à la préparation. Laisser dorer pendant 6 minutes en remuant de temps en temps et ajouter le persil ciselé. Vous pouvez également parsemer cette recette d'oignon nouveau préalablement ciselé.