

# Pommes de terre suédoises et paupiettes de porc à la cancoillotte par Livionna



1



2 min



1h10 min



4

## Ingédients

- ✓ 8 pommes de terre
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ De l'huile d'olive (en option : à la truffe)
- ✓ 4 Paupiettes de porc façon paysanne Madrange
- ✓ 1 oignon
- ✓ 4 CS de Cancoillotte à l'ail (ou fromage à raclette, Reblochon...)
- ✓ 2 CS de fond de volaille
- ✓ 500 g de champignons
- ✓ 100 g de petits pois
- ✓ 1 cc de persil haché
- ✓ Sel, Poivre

## Le produit phare



## Préparation

- Étape 1** Préchauffer le four à 200°C. Mélanger dans un bol de l'huile d'olive avec de l'ail haché.
- Étape 2** Laver et brosser les pommes de terre, les entailler sans les couper entièrement tous les 2 mm, verser dessus du mélange ail-huile et les disposer dans un plat allant au four. Enfourner pour 40 minutes.
- Étape 3** Pendant ce temps, faire revenir un oignon dans de l'huile d'olive pendant 3 minutes. Y saisir les paupiettes de porc, ajouter les champignons et petits pois et laisser cuire à couvert pendant 10 minutes.
- Étape 4** Ajouter un fond d'eau, le fond de volaille et laisser mijoter pendant 15 minutes supplémentaires à couvert. Saler et poivrer.
- Étape 5** Déposer les pommes de terre dans une assiette, y déposer la paupiette avec des champignons et les petits pois, y verser de la cancoillotte à l'ail, un peu de persil et déguster.

Bon appétit!