

Dublin Coddle aux chipolatas

Ingédients

- ✓ 2 kg de pommes de terre
- ✓ 200 g de lardons fumés Madrange
- ✓ 2 oignons
- ✓ 4 tomates
- ✓ 1 noisette de beurre
- ✓ **8 chipolatas « L'Originale » Madrange**
- ✓ 3 carottes
- ✓ 1 L d'eau
- ✓ 2 cubes de bouillon de volaille
- ✓ Persil plat et thym
- ✓ Sel et poivre

Le produit
phare



1



30 min



1h40



4

Préparation

Étape 1

Coupez les carottes, les tomates et les oignons finement et coupez les pommes de terre en 6 pour former de larges dés. Vos différents morceaux et vos pommes de terres doivent avoir la même taille.

Étape 2

Coupez les saucisses en morceaux de 6 cm.

Étape 3

Mettez du beurre dans la poêle, faites-y dorer le lardons et les morceaux de saucisses. Saupoudrez ensuite de thym.

Étape 4

Faites dorer l'oignon émincé dans une sauteuse, puis ajoutez le mélange saucisses-lardons. Faites revenir le tout en mélangeant, puis ajoutez les carottes et pommes de terre, le bouillon de volaille ainsi que l'eau. Faites attention à ce que l'eau recouvre bien les légumes.

Étape 5

Laissez mijoter 5 minutes, puis recouvrez de persil à votre convenance et ajoutez les tomates.

Étape 6

Laisser mijoter au moins 1h30.

Étape 7

15 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le persil plat haché pour plus de saveur.



Bon appétit !