

Fricassée de pommes de terre, carottes et petits pois aux saucisses Ô P'tits Légumes aux légumes du jardin



Ingédients

- ✓ 6 pommes de terre
- ✓ 3 carottes
- ✓ 80 g de petits pois
- ✓ 1 filet d'huile d'olive
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 3 brins de thym
- ✓ 5 tiges de ciboulette
- ✓ 8 saucisses Ô P'tits Légumes aux légumes du jardin
- ✓ sel, poivre



1



15 min



20 min



4

Préparation

Étape 1

Laver et éplucher les légumes.

Étape 2

Tailler des rondelles de pommes de terre et de carottes.

Rincer les rondelles de pommes de terre à l'eau froide, puis les essuyer les dans un torchon.

Étape 3

Faire sauter dans une poêle les légumes en rondelles et les petits pois avec un filet d'huile d'olive, 1 gousse d'ail et du thym, puis laisser cuire 10 à 15 minutes. Ciseler de la ciboulette et ajouter aux légumes.

Étape 4

Griller les chipolatas à l'huile d'olive chaude pendant 5 minutes, puis ajouter à la fricassée de légumes.

Le produit phare



Bon appétit !